CONFEDERATION NATIONALE DES CHARCUTIERS TRAITEURS ET TRAITEURS
15 rue Jacques Bingen
75017 PARIS
☎ 01 44 29 90 55
Fax : 01 42 67 56 33
Email : c.n.c.t@orange.fr

POLE D'INNOVATION TECHNOLOGIQUE DES CHARCUTIERS TRAITEURS ET TRAITEURS
21 rue Goubet
79019 PARIS
☎ 01 42 39 71 18 / 19 / 20
Fax : 01 42 39 71 15
Email : pit@ceproc.com

DOSSIER TYPE POUR L'OBTENTION ET LE MAINTIEN DE L'AGRÉMENT SANITAIRE

pour les établissements de production de denrées alimentaires d'origine animale

Activités : charcuterie, salaison, plats cuisinés, conserves à base de viande et de produit de la pêche

Mise à jour : juillet 2013

Réalisé en 1996 avec le soutien du Ministère des Petites et Moyennes Entreprises du Commerce et de l'Artisanat et la Direction Générale de l'Alimentation
Validé par la Direction Générale de l'Alimentation en Juin 1996

Dossier validé par la note de service DGAL/SDSSA/N°2010-8057 du 24 février 2010

CNCT

PÔLE D'INNOVATION artisanat et petites entreprises

Ce dossier type de demande d'agrément s'adresse aux établissements de production artisanale souhaitant ou ayant besoin réglementairement d'un tel dispositif sans toutefois posséder une structure et une capacité industrielles.

Il concerne **les activités de fabrication de produits de charcuterie, salaison, conserves et plats cuisinés à base de viande ou poisson**.

Les spécificités relatives aux cuisines centrales et traiteurs organisateurs de réceptions ont également été prises en compte.

En revanche, ce dossier ne concerne pas les établissements souhaitant développer une activité dans le cadre d'un atelier collectif.

Etabli selon les dispositions réglementaires en vigueur, et notamment celle relative aux installations classées pour la protection de l'environnement, ce dossier a pour objectif d'aider les professionnels dans leurs démarches et ainsi leur faciliter l'accès à l'agrément, nécessaire pour répondre à leurs clients.

Réalisé en collaboration avec la Direction Générale de l'Alimentation, il est donc reconnu par les pouvoirs publics comme outil de référence pour les professionnels et les administrations de contrôle.

Les services du Pôle d'Innovation Technologique des Charcutiers Traiteurs et de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs restent à la disposition de tous les artisans pour les conseiller dans cette démarche d'obtention d'agrément, qu'ils maîtrisent par leurs années d'expérience dans ce domaine.

SOMMAIRE

DOSSIER TYPE POUR L'OBTENTION ET LE MAINTIEN DE L'AGREMENT SANITAIRE

1 - PRESENTATION DE L'ENTREPRISE 14
1.1 ORGANISATION GENERALE 14
1.2 ORGANIGRAMME DE L'ETABLISSEMENT 15

2 - DESCRIPTION DES ACTIVITES DE L'ENTREPRISE 16
2.1 LISTE DES PRODUITS FABRIQUES 16
2.2.1 LISTE ET GESTION DES MATIERES PREMIERES ET INGREDIENTS 29
2.2.2 LISTE ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET DES EMBALLAGES 30
2.3 DESCRIPTION DES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT ET DE COMMERCIALISATION DES PRODUITS 31
2.4 DIAGRAMME DE FABRICATION 32
2.5 VOLUMES DE PRODUCTION 34
2.6 GESTION DES SOUS PRODUITS ANIMAUX ET DES DECHETS 35
2.7 CAPACITES DE STOCKAGE 36
2.8 PLAN DE MASSE 37
2.9 PLAN DES LOCAUX 37
2.10 DESCRIPTION DES CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT PLANNING DE FABRICATION 39

3 – PLAN DE MAITRISE SANITAIRE 41
3.1.1 L'HYGIENE DU PERSONNEL 41
3.1.1a FONCTION ET FORMATION A LA SECURITE ALIMENTAIRE 41
3.1.1b DESCRIPTION DE LA TENUE DE TRAVAIL 41
3.1.1c SUIVI MEDICAL DU PERSONNEL 43
3.1.1d INSTRUCTIONS AU PERSONNEL CONCERNANT L'ETAT DE SANTE 44
3.1.2 L'ORGANISATION DE LA MAINTENANCE DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS ET DU MATERIEL 45
3.1.3 PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION 46
3.1.3a PRODUITS UTILISES ET MODE D'EMPLOI 46
3.1.3b PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION 47
3.1.3C PLAN DE CONTROLE DE NETTOYAGE ET DE LA DESINFECTION 48
3.1.4 PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES 49
3.1.5 GESTION DE L'APPROVISIONNEMENT DE L'EAU 51
3.1.6 LA MAITRISE DES TEMPERATURES (hors CCP) 53
3.1.7 LE CONTROLE A RECEPTION ET A EXPEDITION 56

3.2 LES DOCUMENTS RELATIFS AUX PROCEDURES FONDEES SUR LES PRINCIPES HACCP 59
3.2.1 CHAMP D'APPLICATION DE L'ETUDE HACCP 59
3.2.2 ANALYSE DES DANGERS ET MESURES PREVENTIVES 64
3.2.3 PLAN DE MAITRISE DES POINTS CRITIQUES 66
3.2.4 VERIFICATION DU PLAN DE MAITRISE – PLAN D'AUTOCONTROLE 68

3.3 PROCEDURE DE TRACABILITE ET DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES 70

ANNEXES 71

LES ETABLISSEMENTS CONCERNES PAR L'AGREMENT

Le champ d'application de l'agrément est défini dans :

- Le **règlement (CE) n°178/2002** du 28 janvier 2002 complété par 931/2011 relatif aux exigences de traçabilité
- le **règlement (CE) n° 852/2004** du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires *(JOCE L226 du 25 juin 2004)*
- le **règlement (CE) n° 853/2004** du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale *(JOCE L226 du 25 juin 2004)*
- le **règlement (CE) n° 2076/2005** du 5 décembre 2005 portant sur les mesures d'application transitoires des règlements (CE) n°853/2004, 854/2004 et 882/2004 *(JOCE L338 du 22 décembre 2005)*
- le **règlement (CE) n° 2074/2005** du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n°853/2004 *(JOCE L338 du 22 décembre 2005)*
- **l'arrêté du 8 juin 2006 modifié** relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- **l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant *(JO du 29 décembre 2009)*
- **l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant *(JO du 31 décembre 2009)*
- la **note de service NS DGAl/SDSSA/N 2006-8045** du 16 février 2006 relative au Paquet Hygiène et à l'agrément (alimentation humaine)
- **la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8247 du 03 décembre 2012** relative à la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les commerces de détail
- la **note de service NS DGAL/SDSSA/N 2009-8129** du 29 avril 2009 relative au travail à façon
- **la note de service NS DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011** modifiée relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activité de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaire en contenant.
- **la note de service NS DGAL/SDSSA/N2012-8119** du 12 juin 2012 relative à la procédure d'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale et au contenu du dossier
- **la note de service NS DGAL/SDSSA/N2012-8156** du 24 juillet 2012 relative à l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire

L'agrément concerne les établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale.

Par produit d'origine animale, on entend :

- les denrées alimentaires d'origine animale,
- les mollusques bivalves (huîtres, moules), les échinodermes (oursins), les tuniciers et les gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine
- les autres animaux destinés à être préparés en vue d'être fournis vivants au consommateur final.

L'agrément ne concerne pas les commerces de détail dont la vente à d'autres commerces de détail respecte les limites de la dérogation à l'obligation d'agrément.

L'agrément ne concerne pas les produits dits « composites » c'est-à-dire des denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine transformés (sandwich avec mayonnaise à partir d'ovoproduits)
En revanche, sont concernés par l'agrément les produits composés de denrées d'origine végétale et de denrées d'origine animale mettant en œuvre des matières premières d'origine animale non transformées (bœuf carottes, quiche aux légumes, carpaccio …).

Rappel : les limites de la dérogation d'agrément à l'obligation d'agrément sanitaire

La vente aux autres commerces de détail, dans un rayon de 80 kms autour de l'établissement de commerce de détail fournisseur, ne doit pas dépasser, par semaine, les quantités cumulables maximales suivantes :

si la vente aux autres commerces de détail reste dans la limite de 30% de l'activité en poids de la production totale	si la vente aux autres commerces de détail dépasse 30% de l'activité en poids de la production totale
o 800 kg de viandes fraîches de boucherie, à l'exclusion des viandes hachées	o 250 kg de viandes fraîches de boucherie, à l'exclusion des viandes hachées
o 250 kg de - produits à base de viande, - plats cuisinés - préparations de viandes - viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	o 100 kg de - produits à base de viande, - plats cuisinés -préparations de viandes -viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées
o 250 kg de produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	o 100 kg de produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier).
o 250 kg de produits transformés de la pêche (salé, fumé, plats cuisinés)	o 100 kg de produits transformés de la pêche (salé, fumé, plats cuisinés)
o 100 kg d'escargots (entiers, préparés ou transformés)	o 30 kg d'escargots (entiers, préparés ou transformés)
o 250 kg de produits laitiers	o 100 kg de produits laitiers
o 800 litres de laits traités thermiquement	o 250 litres de laits traités thermiquement
o 400 repas destinés à la restauration collective (cantines scolaires, centres aérés …)	o 150 repas destinés à la restauration collective (cantines scolaires, centres aérés …)

Cette activité de revente à un commerce de détail en quantité limitée doit faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) du lieu d'implantation de l'établissement.

Cette déclaration doit être accompagnée des documents suivants :

- la liste détaillée des produits cédés, la liste des établissements destinataires dont l'activité, l'adresse et la distance sont précisés
- par catégorie de produits cédés, la quantité hebdomadaire cédée et la quantité hebdomadaire produite.

Cette déclaration doit être renouvelée tous les ans avant la date anniversaire du dépôt de la déclaration. A tout moment toute modification importante portant sur les points ci-dessus entraîne l'actualisation de la déclaration.

Cas particulier :
Les produits achetés auprès d'un établissement d'abattage de volailles ou de lagomorphes non agréé ne doivent pas être revendus à un commerce de détail dans

le cadre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire, mais uniquement au consommateur final.
Les produits concernés sont les viandes fraîches réfrigérées (carcasses entières ou découpées) et les produits transformés à base de viande.
Ce type d'établissement ne peut produire des viandes hachées, préparations à base de viande, saucisses crues et viandes séparées mécaniquement. L'approvisionnement auprès de ces établissements est possible jusqu'au 31 décembre 2013. Après cette date, il conviendra de s'assurer que la disposition est prolongée, voire pérennisée.

LA DEMARCHE POUR OBTENIR ET CONSERVER UN AGREMENT SANITAIRE

1- S'assurer que l'établissement est conforme aux conditions sanitaires fixées par les règlements (CE) n°178/2002 (traçabilité), n°852/2004 (hygiène des denrées alimentaires) et 853/2004 (hygiène des denrées alimentaires d'origine animale), sans préjudice des autres réglementations en vigueur : installations, équipements, fonctionnement, procédures …

2- Réaliser un dossier d'agrément complet

La demande d'agrément est à adresser à la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) par l'exploitant de l'établissement.

Le dossier est à réaliser avant le début, dans l'établissement, des activités soumises à agrément.

Il comprend

- une présentation de l'établissement
- une partie descriptive des locaux et des activités de l'établissement
- le plan de maîtrise sanitaire c'est à dire les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. **Le plan de maîtrise peut se baser sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène** charcutier ou traiteur.

  Ce plan de maîtrise comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application
  - des bonnes pratiques d'hygiène ou pré-requis
  - des procédures fondées sur les principes de l'HACCP retenus par le règlement (CE) n°852/2004. Il a son application limitée à la sécurité des aliments. Il repose sur le fait que des mesures de maîtrise ont des effets généralement mesurables sur le produit fini.
  - la gestion des produits non conformes (procédure de retrait/rappel)
  - la mise en place d'un système de traçabilité.

3- L'attribution de l'agrément sanitaire par la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDecPP) du département d'implantation de l'établissement

Si l'étude de la demande d'agrément montre que le **dossier est complet et recevable**, et que l'établissement respecte les exigences en matière d'installations et d'équipement, une **visite de votre établissement est réalisée** par le directeur de la DDecPP ou un de ses représentants. Si la visite est satisfaisante, un **agrément conditionnel est accordé pour une période de 3 mois**.

Cette période doit permettre à l'exploitant de fournir les éléments de vérification du bon fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire mis en place.

Avant la fin de cette période, **si un contrôle officiel établit que les conditions sanitaires sont respectées, l'agrément est accordé. Dans le cas contraire, l'agrément conditionnel est reconduit pour une nouvelle période de 3 mois. La durée totale de l'agrément conditionnel ne peut pas excéder 6 mois**.

Si l'activité pour laquelle l'agrément est demandé est déjà exercée (mais uniquement en remise directe au consommateur ou dans le cadre de la dérogation à l'obligation d'agrément), et qu'elle est jugée conforme, un agrément est délivré.

Si l'activité pour laquelle l'agrément est demandé n'a pas débutée ou si certains éléments du plan de maîtrise sanitaire sont encore en phase de "test" et que les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement sont respectées, un **agrément conditionnel est accordé pour une période de 3 mois**.

En cas de non-renouvellement de l'agrément conditionnel ou de non-délivrance de l'agrément, les points de non-conformité sont notifiés à l'exploitant, qui peut alors présenter une nouvelle demande.

Enfin, à tout moment, en cas de manquement à des conditions sanitaires, notamment l'absence d'actualisation du plan de maîtrise sanitaire, l'agrément peut être suspendu voire retiré.

4- Le maintien (mise à jour) de l'agrément sanitaire

Cette démarche est obligatoire

- si la DDecPP a estimé lors de la visite d'inspection que certains éléments manquent au dossier
- en fonction de l'évolution du plan de maîtrise sanitaire et actualisation des pièces (formation, certificats médicaux, …)
-

5- Nouvelle demande d'agrément sanitaire

Cette démarche est obligatoire

- pour toute nouvelle catégorie de produits ou nature d'activité ne figurant pas dans le dossier initial
- en cas de modification importante des locaux modifiant les circuits figurant dans le dossier initial (extension des locaux, par exemple)
- en cas d'une augmentation significative du tonnage, entraînant des modifications au niveau de l'organisation ou l'utilisation de nouveaux procédés de fabrication.

6- Délais

Pour les nouvelles structures, le dossier d'agrément est à réaliser avant le début des activités.

Pour les structures existantes souhaitant toucher de nouveaux marchés en demandant l'agrément, **la demande peut être effectuée à n'importe quel**

moment. Toutefois, la vente à d'autres établissements ne pourra débuter, sauf dérogation à l'obligation d'agrément, qu'après l'obtention de l'agrément.

Cas particulier : le travail à façon

Les établissements souhaitant développer une **activité de travail à façon pour des commerces de détail** doivent :

- en informer la DDecPP
- être titulaires (ou faire la demande) de l'agrément sanitaire pour l'activité concernée
- intégrer cette activité dans leur plan de maîtrise sanitaire et modifier en conséquence leur dossier d'agrément (cahier des charges matières premières, suivi de la qualité du travail à façon dans un plan d'autocontrôles)
- mettre en place une traçabilité rigoureuse.

Les produits issus du travail à façon ne pourront pas être revêtus de la marque d'identification prévue dans le cadre de l'agrément. En revanche, ils seront identifiés par la mention « transformé par (raison sociale) agréé n° xx xxx xxx », le numéro apparaissant sous format linéaire sans ovale ni mention FR et CE.

Les établissements agréés qui réalisent **des prestations de service pour d'autres établissements agréés**, doivent eux aussi intégrer cette activité dans leur plan de maîtrise sanitaire et modifier en conséquence leur dossier d'agrément. Les produits issus de ce travail sont alors revêtus de la marque d'identification de l'atelier ayant réalisé la prestation de service.

LISTE DES PIECES NECESSAIRES POUR L'OBTENTION DE L'AGREMENT

Selon l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006, et la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012

1° Note de présentation de l'entreprise

1.1. Organisation générale.
1.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel.

2° Description des activités de l'entreprise

2.1. La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.
2.2. La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.
2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés.
2.4. Les diagrammes de fabrication.
2.5. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.
2.6 La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.
2.7. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.
2.8. Un plan de masse, à une échelle lisible, présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales.
2.9. Un plan d'ensemble de l'établissement, à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements.
Le plan de masse et le plan de l'établissement peuvent être communs sous réserve de lisibilité.
2.10. La description des conditions de fonctionnement.

3° Le plan de maîtrise sanitaire

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :
- des bonnes pratiques d'hygiène ou pré-requis ;
- des procédures fondées sur les principes de l'HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend donc :

3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

3.1.1. L'hygiène du personnel

- plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
- tenue vestimentaire : descriptif, entretien ;
- état de santé du personnel : instructions.

3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.

3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :

- plan de nettoyage-désinfection ;
- instructions relatives à l'hygiène.

3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles.

3.1.5. L'approvisionnement en eau.

3.1.6. La maîtrise des températures.

3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition.

3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

3.2.1. Le champ d'application de l'étude.

3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maitrise associées (principe n° 1).

3.2.3. Les documents relatifs aux points déterminants pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP et PRPo) :

- la liste argumentée des CCP et PRPo précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ;
- pour chaque CCP, PRPo :
- la définition et la validation des limites critiques (CCP) et des niveaux de seuils de maîtrise (PRPo) (principe n° 3) ;
- les procédures de surveillance (principe n° 4) ;
- la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ;
- les enregistrements de la surveillance des CCP et PRPo et des actions correctives (principe n° 7).

3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

DOSSIER TYPE POUR L'OBTENTION ET LE MAINTIEN (MISE A JOUR) DE L'AGRÉMENT SANITAIRE

pour les établissements de production de denrées alimentaires d'origine animale

Activités : charcuterie, salaison, plats cuisinés, et conserves à base de viande et produits de la pêche

<u>Remarque</u>
Toutes les parties en italique servent à guider le rédacteur dans sa démarche.
Le rédacteur doit s'appuyer sur celles-ci pour personnaliser son dossier.
Elles ne doivent donc pas apparaître dans le dossier final.

cerfa
N°13983*01

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

PREFECTURE DE :

DIRECTION DEPARTEMENTALE EN CHARGE DES SERVICES VETERINAIRES

DEMANDE D'AGREMENT

Pour un établissement mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Article L 233-2 du code rural
Arrêté du 8 juin 2006

A renvoyer à l'adresse suivante :

I IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

1) Exploitant de l'établissement

Nom : .....
Prénom : .....
Fonction dans l'établissement : .....

Téléphone : I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I I_I
Télécopie : I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I I_I
Adresse électronique : .....

2) Coordonnées de l'établissement

NOM (Raison Sociale) : .....

ENSEIGNE (Nom commercial) : .....

Statut juridique : .....

Téléphone : I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I I_I

Télécopie : I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I I_I

Date d'ouverture de l'établissement : I_I_I/I_I_I/I_I_I I_I

Code APE/NAF : : I_I_I I_I_I I_I

SIRET : I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I I_I

SIREN : I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I

N° élevage : .....

N° immatriculation du navire :

Adresse de l'établissement : .....

Code postal : ..... Commune : .....
Date d'entrée en activité : .....

Adresse de courrier (si différente de l'adresse de l'établissement) : .....

Code postal : ..... Commune : .....

Adresse du siège social (si différente de l'adresse de l'établissement) : .....

Code postal : ..... Commune : .....

II. – Demande d'agrément :

Je soussigné(e) ..... responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'agrément pour les catégories de produits et les activités décrites dans le dossier ci-joint. Je m'engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire, tel que défini en annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006.

SIGNATURE DU DECLARANT

Le I_I_I/I_I_I/I_I_I I_I

Nom – Prénom du signataire : .....

Cachet de l'établissement Signature

RECEPISSE DE DEMANDE D'AGREMENT

(ne valant pas agrément)
(cadre réservé à l'administration)

Déclaration reçue le I_I_I/I_I_I/I_I_I I_I

Numéro d'identification unique : I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I

L'agrément sera notifié par courrier séparé si l'inspection du dossier et de l'établissement se révèlent satisfaisantes

III. CESSATION D'ACTIVITE

Date de cessation d'activité : ..... Nom – Prénom : .....
Fonction dans l'établissement : .....

Date et signature

Ce document doit être conservé et présenté à toutes réquisitions des agents des services de contrôle officiels

Le formulaire de demande d'agrément est disponible sur le site :
https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13983.do

1 - PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

1.1 PRESENTATION DE L'ENTREPRISE – ORGANISATION GENERALE

(Nom et adresse de l'établissement)

☎ Fax
Courriel Site Internet :
Code APE = N° SIREN = N° SIRET =
Date d'ouverture de l'établissement :
Date et nature des précédents agréments :

Responsable

Conditions d'activité ❒ Etablissement indépendant ❒ Travail à façon

Activité
❒ Produits à base de viande
❒ Charcuterie crue
❒ Charcuterie cuite
❒ Salaisons sèches
❒ Charcuterie fumée
❒ Plats cuisinés

❒ Produits transformés de la pêche
❒ Plats cuisinés
❒ Produits fumés

❒ Revente de produits de négoce

❒ Autre (à préciser) ……

Personnel (éventuellement par secteur)

Indiquer si l'établissement emploie du personnel intérimaire ou saisonnier.

L'entreprise réalise de la Vente directe :
❒ Non
❒ Oui p*réciser : boutique, marché, prestations traiteur, plateaux repas,…*

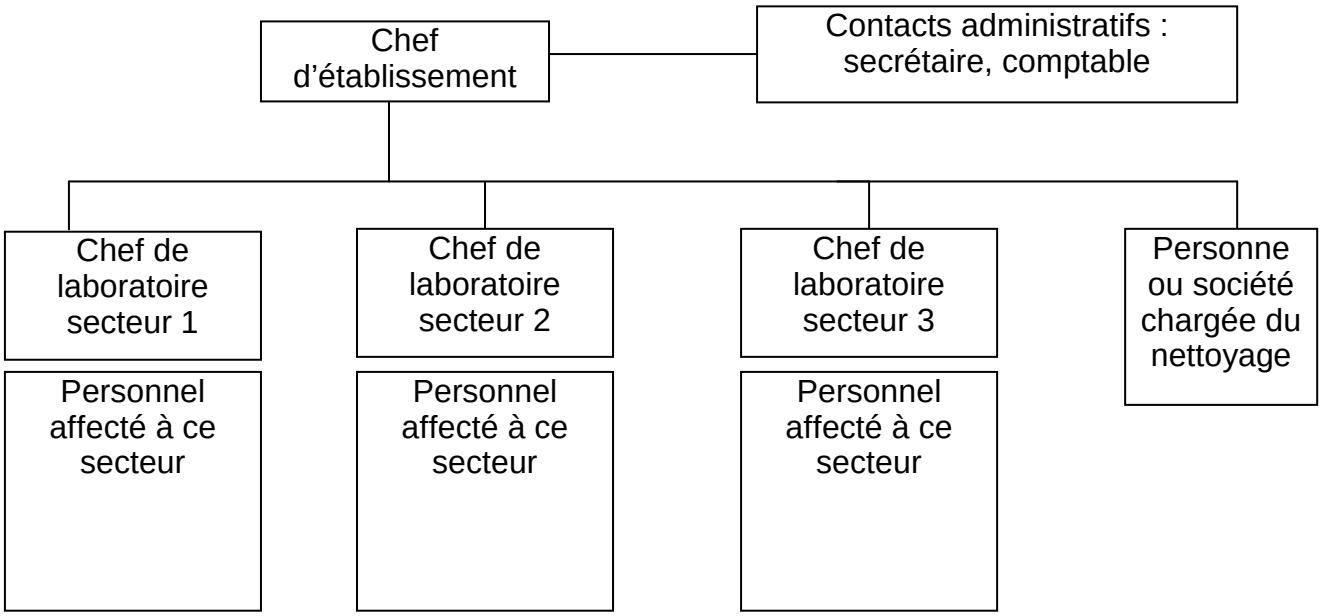
L'entreprise possède une dérogation à l'agrément sanitaire
❒ Non
❒ Oui p*réciser le type d'activité…..*

Engagement de l'établissement dans des démarches qualités spécifiques
❒ Non
❒ Oui p*réciser : Label Rouge, bio, IGP, ISO ….*

1.2 ORGANIGRAMME DE L'ÉTABLISSEMENT

L'organigramme doit être représentatif de l'organisation de l'établissement.
Il peut ne pas être nominatif dans le dossier. En revanche, un organigramme nominatif doit être présent sur site.

A titre d'exemple


Chef d'établissement
Contacts administratifs : secrétaire, comptable
Chef de laboratoire secteur 1
Chef de laboratoire secteur 2
Chef de laboratoire secteur 3
Personne ou société chargée du nettoyage
Personnel affecté à ce secteur
Personnel affecté à ce secteur
Personnel affecté à ce secteur

Date :

Préciser les noms des personnes suivantes :

- Interlocuteur pour la DDecPP *(fonction : chef d'établissement / chef de laboratoire /…)*
- Responsable qualité, lorsqu'il existe en interne ou coordonnées d'un organisme de conseil

2 - DESCRIPTION DES ACTIVITES DE L'ENTREPRISE

2.1 LISTE DES CATEGORIES DE PRODUITS FINIS

1/ Lister les produits fabriqués par l'établissement, en s'appuyant, par exemple, sur les plaquettes de présentation de l'établissement, les cartes ou les fiches recettes.

Rappel :

L'agrément concerne tous les produits d'origine animale transformés ou non. Dans le cas des produits transformés, sont concernés par l'agrément tous les produits mettant en œuvre une denrée d'origine animale, quelle que soit sa quantité (exemples : tomates farcies, gratins, omelettes réalisées avec des œufs « coquille »)

*Dans le cas des **produits composites** contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale, seuls ceux mettant en oeuvre des matières premières d'origine animale transformées sont soumis à agrément (sushi, bœuf carotte, quiche aux légumes à base d'œuf coquille, …).*

Les produits résultant de l'assemblage de produits d'origine animale transformés et de produits d'origine végétale ne sont pas soumis à agrément (exemples : salades composées jambon-fromage, aspic, pizza, pain surprise, feuilletés apéritifs réalisés avec une pâte achetée et avec des olives ou petites saucisses)

En résumé, pour les produits composites :
(PV + PA non transformé) avec ou sans transformation ultérieure ⇨ agrément
(PV + PA transformé) avec ou sans transformation ultérieure ⇨ pas agrément
PV= produit d'origine végétale, PA = produit d'origine animale

2/ Regrouper ensuite les produits par catégories par famille technologique similaire (produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers).

3/ Pour chaque famille, préciser, en ligne ou sous forme de tableau,

- *l'utilisation attendue*
- *la présentation finale : état (tranché, glacé), type de boyau pour les produits de saucisserie*
- *le conditionnement et emballage*
- *la température de conservation*
- *le type de liaison (froide ou chaude)*
- *la DLC ou DLUO envisagée ou déjà validée (les éléments de justification : le cas échéant les résultats des analyses bactériologiques de validation de DLC doivent pouvoir être consultables dans l'établissement)*
- *les caractéristiques physico-chimiques (pH, Aw, taux de sel) lorsqu'elles sont connues. Sinon, l'établissement peut faire référence aux données de la profession (voir annexe 1)*

4/ Pour chaque famille, identifier le produit le plus représentatif, par exemple le plus fabriqué ou une spécialité. C'est ce produit qui servira d'exemple pour la famille considérée : description de son diagramme de fabrication (point 2.4), réalisation de l'analyse des dangers (point 3.2).

Remarque : toute nouvelle famille de produits doit faire l'objet d'une mise à jour du dossier

2.1.1 Préparations de viande

a/Utilisation attendue : produit à consommer après cuisson à cœur

Produits : *merguez (préciser les espèces animales mises en œuvre)*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Type de boyau : ❒ naturel ❒ collagénique ❒ synthétique
Conditionnement : ❒ vrac ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

b/Utilisation attendue : produit à consommer en l'état par le consommateur

Produits : *carpaccio (préciser les espèces animales mises en œuvre)*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Présentation : ❒ produit entier
❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ vrac ❒ sous film
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.2 Produits à base de viande : charcuterie

2.1.2.1 Charcuterie crue

Utilisation attendue : produit à consommer après cuisson par le client

Produits : *saucisse*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Type de boyau : ❒ naturel ❒ collagénique ❒ synthétique
Conditionnement : ❒ vrac ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.2.2 Charcuterie cuite

Utilisation attendue : produit à consommer en l'état par le consommateur

2.1.2.2.1 : Pâtés, galantines

Produits : *….*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Présentation : ❒ produit entier (terrine plastique/grès/verre)
❒ produit tranché ❒ produit glacé, décoré
Conditionnement : ❒ sous film ❒ sous vide ❒ bocal
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.2.2.2 : Confits, rillettes
Produits : *….*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Présentation : ❒ produit entier ❒ bol ❒ terrine
❒ produit tranché ❒ produit glacé, décoré
Conditionnement : ❒ sous film ❒ sous vide ❒ bocal
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.2.2.3 : Saucisses cuites
Produits :
Taux de sel (mise en œuvre) :
Type de boyau : ❒ naturel ❒ collagénique ❒ synthétique
Conditionnement : ❒ vrac ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.2.2.4 : Foies gras
Produits : *….*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Présentation : ❒ produit entier
❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ sous film ❒ sous vide ❒ bocal
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.2.2.5 : Jambon cuit
Produits : *….*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Présentation : ❒ produit entier
❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ sous film ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.2.3 Charcuterie cuite
Utilisation attendue : produit à consommer après cuisson ou réchauffé par le consommateur

2.1.3.1 Saucisses à pâte fine
Produits :
Taux de sel (mise en œuvre) :
Type de boyau : ❒ naturel ❒ collagénique ❒ synthétique
Conditionnement : ❒ vrac ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.3.2 Saucisses à base d'abats : andouillettes, andouilles
Produits :
Taux de sel (mise en œuvre) :
Type de boyau : ❒ naturel ❒ collagénique ❒ synthétique
Conditionnement : ❒ vrac ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.3.3 Saucisses à base de sang : boudin noir
Produits :
Taux de sel (mise en œuvre) :
Type de boyau : ❒ naturel ❒ collagénique ❒ synthétique
Conditionnement : ❒ vrac ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.3.4 Boudin blanc
Produits :
Taux de sel (mise en œuvre) :
Type de boyau : ❒ naturel ❒ collagénique ❒ synthétique
Conditionnement : ❒ vrac ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.2.3 Produits salés crus

Utilisation attendue : produit à consommer après cuisson par le consommateur

2.1.2.3.1 Salage au sel sec
Produits : *….*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit découpé
Conditionnement : ❒ bac filmé ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.2.3.2 Salage en saumure
Produits : *….*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit découpé
Conditionnement : ❒ bac filmé ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.2.4 <u>Produits fumés</u>
Utilisation attendue : produit à consommer en l'état par le consommateur

2.1.2.4.1 Pièce entière *(poitrine)*
Produits : *….*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit découpé ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac filmé ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
<u>Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2)</u> :

2.1.2.4.2 Produit transformé *(saucisses)*
Produits :
Taux de sel (mise en œuvre) :
Type de boyau : ❒ naturel ❒ collagénique ❒ synthétique
Conditionnement : ❒ vrac ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
<u>Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2)</u> :

2.1.2.5 <u>Produits fumés</u>
Utilisation attendue : produit à consommer après cuisson par le client

2.1.2.4.1 Pièce entière *(poitrine)*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit découpé
Conditionnement : ❒ bac filmé ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
<u>Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2)</u> :

2.1.2.4.2 Produit transformé *(saucisses)*
Produits :
Taux de sel (mise en œuvre) :
Type de boyau : ❒ naturel ❒ collagénique ❒ synthétique
Conditionnement : ❒ vrac ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
<u>Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2)</u> :

2.1.2.6 <u>Produits séchés</u>
Utilisation attendue : produit à consommer en l'état par le consommateur

2.1.2.4.1 Pièce entière *(jambon)*
Produits : *….*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Aw et pH si ces données sont connues ou si des analyses sont prévues
Présentation : ❒ produit entier ❒ en demi ou quart ❒ tranché
Conditionnement : ❒ sous film ❒ sous vide ❒ sous atmosphère

Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.2.4.2 Produit transformé *(saucissons)*
Produits : *….*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Aw et pH si ces données sont connues ou si des analyses sont prévues
Type de boyau : ❒ naturel ❒ collagénique ❒ synthétique
Conditionnement : ❒ vrac ❒ sous vide ❒ sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLUO :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.2.7 Conserves

2.1.2.7.1 Conserves, à consommer en l'état par le consommateur
Produits : *….*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Conditionnement : ❒ boite métallique
❒ bocal avec caoutchouc ❒ bocal avec couvercle
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLUO :
Produit analysé selon la méthode HACCP :

2.1.2.7.2 Conserves, à consommer après réchauffage par le consommateur
Produits : *….*
Taux de sel (mise en œuvre) :
Conditionnement : ❒ boite métallique
❒ bocal avec caoutchouc ❒ bocal avec couvercle
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLUO :
Produit analysé selon la méthode HACCP :

2.1.3 Produits à base de viande : plats cuisinés

2.1.3.1 Viandes rôties
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffe
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ sous vide
❒ barquette thermoscellée ❒ barquette sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Type de liaison : ❒ chaude ❒ froide
Température de conservation : liaison chaude (> + 63°C)
liaison froide (0°C à 4°C)
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.3.2 Viandes bouillies
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffe
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ sous vide
❒ barquette thermoscellée ❒ barquette sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Type de liaison : ❒ chaude ❒ froide
Température de conservation : liaison chaude (> + 63°C)
liaison froide (0°C à 4°C)
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.3.3 Fonds et sauces
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffe
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ sous vide
❒ barquette thermoscellée ❒ barquette sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Type de liaison : ❒ chaude ❒ froide
Température de conservation : liaison chaude (> + 63°C)
liaison froide (0°C à 4°C)
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.4 Produits transformés de la pêche

2.1.4.1 Produits consommés crus
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffe
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ barquette thermoscellée
❒ barquette sous atmosphère ❒ sous vide
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.4.2 Poisson fumé
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffe
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ barquette thermoscellée
❒ barquette sous atmosphère ❒ sous vide
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.4.3 Terrines, rillettes
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffe
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ barquette thermoscellée

❒ barquette sous atmosphère ❒ sous vide
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.4.4 Plats cuisinés
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffe
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ barquette thermoscellée
❒ barquette sous atmosphère ❒ sous vide
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.4.5. Fumets, sauces, soupes
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffe
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ barquette thermoscellée
❒ barquette sous atmosphère ❒ sous vide
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.5 Produits à base d'œuf coquille

2.1.5.1 Gratins et flans de légumes
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffage
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ barquette thermoscellée
❒ barquette sous atmosphère ❒ sous vide
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.5.2. Produits de pâtisserie salée *(quiche)*
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffage
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ barquette thermoscellée
❒ barquette sous atmosphère ❒ sous vide
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.5.3. Produits de pâtisserie sucrée
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffage
Présentation : ❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ barquette thermoscellée
❒ barquette sous atmosphère ❒ sous vide
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.1.6 Liste des produits de négoce

Citer l'ensemble des produits qui sont achetés par l'établissement pour une revente en l'état. Il peut s'agir, par exemple, de :

- *pour des établissements de charcuterie : produits à technologie particulière (salaisons sèche, charcuterie italienne …)*
- *pour des établissements traiteurs : mini-plaquettes de beurre, fromages déjà découpés …*

En revanche, des produits finis achetés qui sont mis en œuvre (déconditionnement, reconditionnement, tranchage, …) sont soumis à agrément.

***Concernant les établissements fournissant d'autres établissements de restauration collective à caractère social, les produits peuvent être regroupés par les composants d'un repas*.**

A 1/ Entrées froides :

Utilisation attendue : produit à consommer en l'état par le consommateur

1- à base de légumes crus : carottes râpées, concombre, salade verte, tomate, radis.
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒décontamination ❒conditionnement ❒tranchage ❒déboitage
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse
Température de conservation :
DLC **:**
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2- à base de légumes cuits : betterave rouge, champignons, chou-fleur, haricots verts
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒ cuisson ❒refroidissement ❒décontamination ❒conditionnement ❒tranchage ❒déboitage ❒réchauffe
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse
Température de conservation :
DLC **:**
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

3- à base d'œuf : œuf dur mayonnaise
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒ cuisson ❒refroidissement ❒décontamination ❒conditionnement ❒tranchage ❒déboitage ❒réchauffe
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse
Température de conservation :
DLC **:**
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

4- à base de féculent : pâtes en salade, salade de riz …
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒ cuisson ❒refroidissement ❒décontamination ❒conditionnement ❒tranchage ❒déboitage ❒réchauffe
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse
Température de conservation :
DLC **:**
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

5- Salades composées : taboulé, piémontaise …
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒ cuisson ❒refroidissement ❒décontamination
❒conditionnement ❒tranchage ❒déboitage ❒réchauffe
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse
Température de conservation :
DLC **:**
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

6- charcuterie : saucisson sec, pâté de campagne, jambon cuit, pâté en croute, terrine
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒ cuisson ❒refroidissement ❒décontamination
❒conditionnement ❒tranchage ❒déboitage ❒réchauffe
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse
Température de conservation :
DLC **:**
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

7 Sauces : Vinaigrette
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒ cuisson ❒refroidissement ❒conditionnement
❒tranchage ❒déboitage ❒réchauffe
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse
Température de conservation :
DLC **:**
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

A2/ Entrées chaudes :

1- Pâtisseries salées : quiche lorraine, quiche au fromage, pizza, friand …
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒ cuisson ❒refroidissement ❒décontamination
❒conditionnement ❒tranchage ❒déboitage ❒réchauffe
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse ❒ vrac
Température de conservation :
Température de conservation :
DLC **:**
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2- Soupe de légumes
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒ cuisson ❒refroidissement ❒décontamination
❒conditionnement ❒tranchage ❒déboitage ❒réchauffe
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ bouteille ❒ caisse
Température de conservation :
DLC **:**

Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

B/ plats cuisinés :

1- Viandes bouillies : sauté de veau, de porc, bœuf bourguignon, blanquette de volaille
Produits :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒ cuisson ❒refroidissement ❒décontamination
❒conditionnement ❒tranchage ❒déboitage ❒réchauffe
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse ❒ sous vide
❒ bac gastronorme ❒ barquette thermoscellée
❒ barquette sous atmosphère
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2- Viandes rôties : cuisse de poulet rôtie, filet de poulet rôti, rôti de porc, rôti de veau
Produits :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒ cuisson ❒refroidissement ❒décontamination
❒conditionnement ❒tranchage ❒déboitage ❒réchauffe
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse ❒ sous vide
❒ bac gastronorme ❒ barquette thermoscellée
❒ barquette sous atmosphère
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

3- Viandes hachées grillées : steaks hachés
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffe
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒sous vide
❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ sous vide ❒ en vrac
❒ barquette thermoscellée ❒ barquette sous atmosphère
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

4- Poisson et produits de la pêche : poisson pané, filet de poisson vapeur, calamar
Produits :
Utilisation attendue : ❒ à consommer en l'état ❒ à consommer après réchauffe
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
❒ produit entier ❒ produit tranché
Conditionnement : ❒ bac gastronorme ❒ sous vide ❒ en vrac ❒ barquette
Emballage : ❒ caisse plastique ❒ carton
Température de conservation :
DLC :
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

C/ Desserts

1- A base de lait : flan vanille
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒ cuisson ❒refroidissement ❒conditionnement

Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse
Température de conservation :
DLC **:**
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2- Pâtisseries : tarte, brownies, éclair, gâteau au chocolat
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒ cuisson ❒refroidissement
❒conditionnement ❒tranchage
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse
Température de conservation :
DLC **:**
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

3- Fruits au sirop
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒refroidissement ❒décontamination
❒conditionnement ❒tranchage ❒déboitage
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse ❒ bol
Température de conservation :
DLC **:**
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

4- Fruits frais
Produit :
Présentation matière première : ❒frais ❒surgelé ❒conserve ❒sous vide
Manipulation ou transformation : ❒refroidissement ❒décontamination
❒conditionnement ❒tranchage ❒déboitage
Conditionnement et emballage : ❒ barquette ❒ film ❒ caisse ❒ bol
Température de conservation :
DLC **:**
Produit choisi pour l'analyse des dangers (point 3.2.2) :

2.2.1 LISTE ET GESTION DES MATIERES PREMIERES ET INGREDIENTS

Si les renseignements ne sont pas disponibles au moment de la constitution du dossier, ils seront à fournir ultérieurement et à tenir à jour en fonction des évolutions des activités.

Par matières premières, il faut comprendre les matières premières d'origine animale, d'origine végétale ainsi que les assaisonnements.

Matière première	Nom du fournisseur	Planning de réception	Lieu de réception	Lieu de stockage	Température de stockage
Viande de porc	*Abattoir X*	*Le mardi matin*	*Sas 1*	*CF A*	*3°C*
Viande de boucherie : bœuf, veau, agneau					
Viande de volaille					
Viande de gibier					
Boyaux					
Poissons et produits de la pêche					
Produits laitiers					
Œufs					
Epicerie					
Assaisonnements	*Société S*	*Tous les mois, selon les besoins*	*Sas 2*	*Réserve 7*	*Non dirigée*
Légumes					
Fruits					

CF = Chambre froide

2.2.2 LISTE ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS, EMBALLAGES

On entend par fourniture tout le matériel entrant en contact avec les produits alimentaires : ficelle, pics à brochettes ….

Les lieux de réception, de stockage principal et d'appoint sont à décrire avec précision (exemple : appoint en local emballage dans un placard fermé – appoint réalisé, selon les besoins, tous les jours, le soir après les fabrications)

Matériau	Lieu de réception	Stockage principal	Réalisation du stockage en appoint
Sac sous vide	*Exemple : Sas 4*	*Réserve 8*	*Appoint selon les besoins, le soir après les fabrications, en local 12 - conditionnement sous vide*
Film étirable			
Ficelle			
Cartons			
Barquettes aluminium			
Barquettes plastique			
Plateaux repas			

<u>Description de la réalisation des appoints</u>

Des instructions pourront être créées pour expliquer le transfert de ces conditionnements et emballages depuis le lieu de stockage principal vers les locaux de travail.

Faire apparaître le circuit sur le plan des circuits au point 2.10

2.3 DESCRIPTION DES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT ET DE COMMERCIALISATION DES PRODUITS

2.3.1 Circuit d'approvisionnement

Il s'agit de décrire la provenance des matières premières.

Réception de matières premières en provenance directe

❑ du territoire national
❒ d'un pays membre de l'union européenne
❒ d'un pays tiers *préciser le(s)pays*

2.3.2 Circuit de commercialisation

Cela correspond à la destination des produits finis mis sur le marché.
Les clients peuvent être classés par catégories de produits livrés, ou type de clients (établissements agrées, GMS, grossistes, commerces de détail, la restauration sociale ; préciser le type d'établissement ou commerciale) ou par destination (France, pays de l'Union Européenne voire pays tiers).

La liste des fournisseurs des matières et des clients sont à joindre au dossier ou doivent pouvoir être consultées sur place par les services de contrôle.

2.4 DIAGRAMME DE FABRICATION

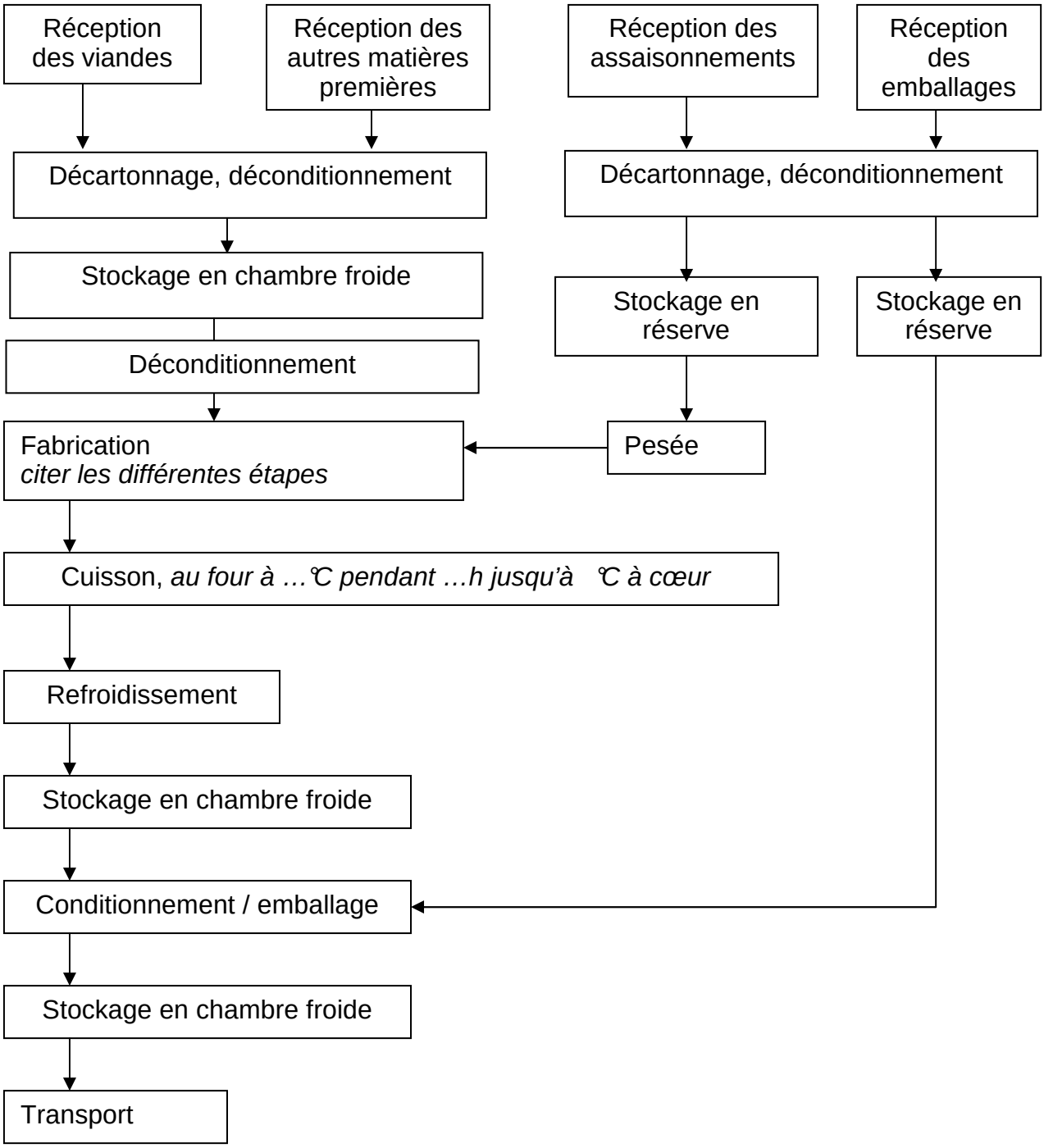
Reprendre la liste des produits les plus représentatifs de chaque famille technologique similaire (point 2.1)

Etablir son diagramme de fabrication, par exemple selon le modèle suivant en veillant à bien indiquer :
- toutes les catégories de matières premières, ingrédients et consommables
- toutes les étapes de fabrication depuis la réception des matières premières et consommables jusqu'à la livraison ou expédition du produit fini sans oublier les étapes intermédiaires : déconditionnement, attente intermédiaire, recyclage des denrées, conditionnement, emballage, transport…
- les paramètres de fabrication (températures de stockage ou de cuisson, temps de cuisson, paramètres d'étuvage, séchage, congélation, chauffage …)
- les caractéristiques physico-chimiques ayant un intérêt pour la sécurité sanitaire : humidité, pH, taux de sel à chacune des étapes principales
- les locaux dans lesquels les opérations sont effectuées, locaux désignés en toutes lettres ou par le n°.

Identifier les étapes qui sont des CCP.

Exemple de diagramme de fabrication

Produit : *Nom*
Famille : *Reprendre le classement du point 2.1 (par exemple : produit à base de viande – charcuterie cuite – pâtés et galantines)*



2.5 VOLUMES DE PRODUCTION

Production réalisée par catégories de produits

Les quantités indiquées correspondent aux quantités réalisées.
Pour les établissements qui ont des activités saisonnières, les quantités minimales et maximales sont à mentionner.
Il est à noter que tous les ans, il est demandé aux établissements agréés de communiquer ces données aux services de contrôle.

Catégorie de produits finis	**Quantités produites (kg/semaine ou tonne/an)**
Préparations de viande	
Produits à base de viande *(détail par sous famille, autant que possible)*	
Produits à base de produits de la pêche *(détail par sous famille, autant que possible)*	

Pour les établissements ayant une activité de fabrication de plats cuisinés

Catégorie de produits finis	**Quantités produites**
Repas ou portions de repas	*(x)* repas par semaine *(x)* semaines par an

2.6 GESTION DES SOUS PRODUITS ANIMAUX ET DES DECHETS

Les contrats sont à archiver en entreprise et à produire lors de toute demande. Eventuellement, ils peuvent être donnés en annexe.

Rappel : les circuits d'évacuation des déchets sont symbolisés sur l'un des plans au point 2.9

Sous produits animaux

Sous produits	***Exemple : Os et suifs (catégorie 3)***
Etapes et lieu de collecte	*Exemple : Activité de découpe dans le local « découpe »*
Moyen de collecte au laboratoire	*Poubelle à commande non manuelle*
Fréquence de la collecte	*Tous les jours, en fin de journée*
Lieu de stockage avant enlèvement	*Chambre froide déchets, à 4°C*
Fréquence d'enlèvement	*Tous les 15 jours, le mardi*
Entreprise réalisant l'enlèvement	*XXX*
Destination des déchets	*Incinération, enfouissement*

Déchets	**MRS (catégorie 1)**
Etapes et lieu de collecte	
Moyen de collecte au laboratoire	
Fréquence de la collecte	
Lieu de stockage avant enlèvement	
Fréquence d'enlèvement	
Entreprise réalisant l'enlèvement	
Destination des déchets	

Déchets

Déchets	**Déchets organiques de cuisine**	**Plastiques, cartons d'emballage**	**Huiles de friture**
Etapes et lieu de collecte			
Moyen de collecte au laboratoire			
Fréquence de la collecte			
Lieu de stockage avant enlèvement			
Fréquence d'enlèvement			
Entreprise réalisant l'enlèvement			
Destination des déchets			

Remarque : selon le système de collecte des ordures ménagères et leur destination (incinération), les graisses issues de cuisson ainsi que les cartons peuvent être ramassés avec les déchets organiques.

2.7 CAPACITES DE STOCKAGE

Reprendre les locaux identifiés sur les plans des locaux comme zone de stockage, en les classant éventuellement par affectation : stockage des matières premières à l'état réfrigéré et surgelé, stockage des produits intermédiaires, stockage des produits finis, réserves des épices et assaisonnements, réserves des conditionnements et emballages.

Rappel : les chambres froides négatives de plus de 10 m^3 doivent être munies d'un thermomètre enregistreur.

Préciser également l'état des produits : nus, conditionnés, emballés, réfrigérés, congelés, surgelés

Lieu de stockage Température	**Surface du local en m2 Capacité des chambres froides en m3**	**Nature et état des produits stockés**
Chambre froide viandes (CFA) – 4°C	*23 m3*	*Découpes de porc réfrigérées, nues sur balancelles*
Réserve sèche (local 7) température non dirigée	*35 m2*	*Epices en sachet, conserves en boite…*
…….		

2.8 PLAN DE MASSE

Fournir un plan de masse de l'établissement (échelle lisible et précise, orienté nord) sur lequel seront indiqués :

- l'ensemble des bâtiments de l'établissement et des éléments de voirie (préciser les circuits des différents véhicules : matières premières, produits finis, sous-produits animaux, déchets)
- les aires réservées au nettoyage des véhicules (détailler les moyens mis en œuvre : centrale de nettoyage, karcher …)
- les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales
- l'emplacement du bac à graisse.
- selon les cas, les circuits d'eau non potable.

2.9 PLAN DES LOCAUX

Fournir un plan d'ensemble de l'établissement, à une échelle lisible et précise, indiquant la disposition des locaux de travail, d'entreposage et ceux à usage du personnel.

Pour chaque local, l'identification peut se faire soit par le nom complet du local, soit par un numéro ou une lettre. Les températures d'ambiance des locaux sous température dirigée sont également mentionnées.

Sur un 1er exemplaire, doivent être précisés :

- *l'emplacement des équipements sanitaires (toilettes, douches)*
- *l'emplacement des équipements des pièges pour les nuisibles, moustiquaires*
- *l'emplacement des équipements de production fixes ou mobiles*
  - *plans de travail, matériel de cuisson, stérilisation, pasteurisation et leurs moyens de contrôle (stérilisateurs, fours,….)*
  - *matériel utilisé pour la transformation des produits (poussoirs, cutters,…)*
  - *les siphons de sol et les caniveaux*
  - *les dispositifs de réfrigération ou climatisation (évaporateurs) en précisant l'emplacement des boîtiers de contrôle de la température*
  - *les dispositifs de production et distribution d'eau froide et chaude*
  - *les dispositifs de lavage : lave mains, centrale de nettoyage, stérilisateurs ou armoire à couteaux*
  - *les dispositifs d'aération, d'évacuation des buées, ventilation.*
- *La zone de stockage du matériel mobile*

Sur un 2ème exemplaire, seront précisés les différents circuits (flèches de couleur différente) :

- *le circuit des matières premières : viandes, légumes, produits laitiers (BOF), surgelés, épicerie, poissons, boyaux, …*
- *le circuit des produits finis*
- *le circuit des emballages et consommables*
- *le circuit des déchets et sous produits animaux*
- *le circuit du personnel.*
- *Du matériel sale vers la zone de lavage et propre en retour*
- *Les secteurs propres et sales*

Remarque :
*Le plan de masse et le plan d'établissement peuvent être communs**.***
Ces documents sont à demander au service du cadastre départemental, en Mairie ou auprès de la Direction Générale des Impôts. Les plans manuscrits peuvent être acceptés
Pour une visibilité meilleure des plans, une fiche descriptive des équipements, du matériel et des différents circuits peut être rajoutée au dossier, en marge des plans.

2.10 DESCRIPTION DES CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT PLANNING DE FABRICATION

Décrire les opérations effectuées régulièrement, par jour ou par semaine, en donnant les détails (qui, quoi, quand, où) permettant une bonne compréhension du fonctionnement de l'établissement.

Dans ce planning de fabrication, veiller à bien indiquer les jours de réception de matières premières, les étapes intermédiaires (exemples : mise au sel, nettoyage et désinfection, …)

Préciser lorsque certaines opérations pourraient être permutées en fonction des besoins et aléas inhérents au travail (commandes, jours fériés, problèmes techniques, ...).

Le planning doit également préciser les activités saisonnières.

Si nécessaire, plusieurs plannings peuvent être réalisés (par saison, par local, par personne ...).

Exemple de planning de fabrication

Horaires et jours de travail, pauses et période de fermeture :

Jour de la semaine	**Opération**	**Local**	**Quand ?**	**Qui ?**
Tous les jours				
Lundi				
Mardi				
Mercredi				
Jeudi				
Vendredi				
Samedi				
Observations particulières (cas particulier des activités saisonnières)				

Indiquer si l'établissement emploie du personnel intérimaire ou saisonnier.

Préciser les horaires de travail et de nettoyage et de désinfection des locaux

3. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :
- des bonnes pratiques d'hygiène ou pré-requis ;
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les 7 principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.
Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Rappel : tous les documents relatifs à la traçabilité des produits sont à conserver au minimum 6 mois après la DLC du produit. Par précaution, l'archivage peut concerner l'année en cours et l'année précédente.

3.1 Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène

Dans les points suivants, les bonnes pratiques d'hygiène concernent
- les manipulateurs
- les opérations de nettoyage et désinfection
- la maintenance des locaux et matériels
- le plan de lutte contre les nuisibles
- la gestion de l'eau
- les températures
- les étapes de réception et d'expédition.

Pour cette partie, les professionnels peuvent se référer aux guides de bonnes pratiques d'hygiène validés.

3.1 LES DOCUMENTS RELATIFS AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

3.1.1 HYGIENE DU PERSONNEL

3.1.1a FONCTION ET FORMATION A LA SECURITE DES ALIMENTS

Lister l'ensemble du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires, chef d'entreprise compris. Une liste d'extras habitués à travailler avec l'établissement peut être dressée.
Le registre d'entrée et sortie du personnel est à tenir à disposition des services de contrôle.

Le chef d'entreprise et les chefs de laboratoire doivent prouver une formation à l'hygiène incluant un volet sur la maîtrise sanitaire des productions et l'approche HACCP (attestation et programme à fournir). La formation est à renouveler régulièrement et notamment en cas d'évolution réglementaire, de rotation du personnel, des évolutions de l'entreprise (nouveaux produits ou procédés …).

Toutes les attestations et dossiers de stage sont archivés dans l'établissement.

Préciser les formations éventuelles avant embauche (sensibilisation, remise d'un livret d'accueil)

NOM Prénom	Fonction Poste de travail	Formation initiale ou expérience	Formation continue (intitulé, date, organisme)

Plan de formation à la sécurité des aliments

Date de formation :
Objectif :
Contenu :
Personnes concernées :

Joindre en annexe une copie du programme et des attestations de stage ou liste d'émargement.

3.1.1b DESCRIPTION DE LA TENUE DE TRAVAIL

Il s'agit de décrire l'équipement vestimentaire. ***Lorsque cela s'avère nécessaire, décrire les tenues par secteur de fabrication****, en précisant les couleurs.*

Préciser les équipements spécifiques (gants, masques) utilisés pour des opérations sensibles. Préciser les équipements de protection individuelle (tablier métallique, gants de maille) mis à disposition du personnel chargé des opérations de découpe de viande.

Le contrat avec la société chargée du nettoyage des tenues peut être fourni au dossier sinon il est à tenir à disposition des services de contrôle. Dans le cas contraire, préciser les modes d'entretien des tenues.

Description de la tenue de travail, par secteur de fabrication

Tenue de travail du personnel	Fréquence de change	Mode d'entretien
Veste		
Pantalon		
Combinaison		
Tablier plastique		
Tablier tissu		
Tablier métallique (maille)		
Chaussures de sécurité		
Bottes de sécurité		
Charlotte ou calot jetable		
Casquette en tissu		
Gants à usage unique		
Gants de protection		
Gants de maille		
Tablier de protection		

Lieu de stockage des tenues de ville et de travail

Lieu de rangement des tenues propres (système de protection : housses)	
Lieu du rangement des tenues sales (corbeille)	

Rappel : les tenues de travail et les tenues de ville doivent être séparées, par exemple dans des placards à double compartiment.

Modalités prévues pour les visiteurs et intervenants extérieurs

Lieu de changement :
Tenue : blouse jetable, calot ou charlotte, sur-chaussures

*3.1.1c **SUIVI MEDICAL DU PERSONNEL***

L'établissement doit s'assurer que le personnel est apte à la manipulation des denrées alimentaires.
Cette vigilance s'exerce en particulier à l'embauche et à l'occasion de tout arrêt de travail prolongé ou motivé par des pathologies pouvant occasionner un portage de germes pathogènes (pathologies respiratoires et digestives).
Les visites médicales sont sanctionnées par un certificat d'aptitude à la manipulation des denrées alimentaires. Le certificat doit préciser d'une part le poste occupé par le salarié et d'autre part la mention « apte à la manipulation des denrées alimentaires » ou «apte » sous réserve que le médecin ait connaissance de sa fonction et de ses activités.

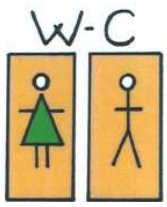
Organisme réalisant la visite médicale :
Lieu d'archivage des certificats médicaux :
Date des dernières visites :

3.1.1d INSTRUCTIONS AU PERSONNEL CONCERNANT L'ETAT DE SANTE

Respect des bonnes pratiques d'hygiène lors des étapes de production

- lavage des mains à la prise du travail
- lavage des mains en sortie des toilettes
- lavage des mains avant toute opération de fabrication, et notamment les opérations sensibles (fabrication des entrées froides, hachage des viandes, manipulation des produits après cuisson dont le tranchage …)
- respect de la tenue de travail
- essuyage des mains uniquement dans du papier jetable
- goûter les plats avec une cuillère jetable

….



CONDUITE A TENIR EN CAS DE PROBLEMES DE SANTE

En cas de blessures ou coupures

- désinfection des blessures et coupures
- protection par un pansement
- port de gants jetables, renouvelés aussi souvent que nécessaire

Symptômes : état grippal, rhume, toux …

- lavage de mains après s'être mouché, avoir éternué …
- port de masque, renouvelé aussi souvent que nécessaire
- port de gants jetables, renouvelés aussi souvent que nécessaire
- affectation à des tâches, sans contact avec les aliments préparés (nettoyage et désinfection des locaux, épluchage des légumes)

Symptômes : gastro-entérite

- lavage en sortie des toilettes, en respectant le temps de contact du savon bactéricide (30 secondes au moins)
- port de gants jetables, renouvelés aussi souvent que nécessaire
- affectation à des tâches, sans contact avec les aliments préparés (nettoyage et désinfection des locaux, épluchage des légumes)

3.1.2 L'ORGANISATION DE LA MAINTENANCE DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS ET DU MATERIEL

Décrire les dispositions prévues pour assurer la maintenance des locaux et équipements. Des fréquences sont données à titre indicatif.
Conserver les fiches d'intervention détaillées ou les factures décrivant les travaux réalisés.
Les contrats sont à archiver en entreprise et à produire lors de toute demande.

Equipement	Organisme de révision + coordonnées	Fréquence de vérification
Chambres froides : évaporateurs et groupes frigorifiques, étalonnage des sondes		*Tous les ans*
Extracteurs de fumée, hottes		*Tous les ans*
Matériels utilisés en fabrication		*Tous les ans*
Calibrage des thermomètres sonde utilisés en fabrication		*Tous les ans*
Gaz		*Tous les ans*
Electricité		*Tous les ans*
Extincteurs		*Tous les ans*
Autoclave : révision complète		*Tous les 10 ans*
Locaux de fabrication et chambres froides : entretien des surfaces (sols, murs, plafonds …)		*Selon les besoins*

NB/ Le calibrage des thermomètres sondes utilisés en fabrication peut être réalisé par l'établissement. Cela consiste à vérifier les éventuelles déviations de températures lorsque le thermomètre est plongé dans l'eau à 100°C et dans de la glace fondante à 0°C.
En annexe 2 : fiche type pour l'enregistrement du calibrage des thermomètres et des sondes

3.1.3 PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION

Cette partie décrit :

- les produits utilisés pour les opérations de nettoyage et désinfection
Rappel : ces derniers doivent être autorisés au contact des denrées alimentaires et les désinfectants doivent posséder un numéro d'homologation délivré par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.
Bien que non homologuée, l'eau de Javel est un désinfectant figurant sur la liste publiée au Journal Officiel dans la catégorie « désinfectant » sous son nom hypochlorite de sodium.

- un plan de nettoyage, local par local, décrivant d'une part les surfaces et matériels nettoyés et désinfectés, les produits utilisés et la fréquence de nettoyage et d'autre part les personnes chargées du nettoyage et du contrôle

3.1.3a PRODUITS UTILISES ET MODE D'EMPLOOI

	Produit ----------	**Produit ----------**	**Produit ----------**
Action			
Dose			
Température de l'eau			
Temps d'action			
Action mécanique			
Utilisations			
Conservation			
Conformité Homologation			
Fournisseur			

Une copie des fiches techniques (mode d'emploi) et sécurité doivent être archivées dans l'établissement, à disposition des services de contrôle.
Les fiches de données sécurité sont disponibles sur le site www.dieses-fds.com.

Dans le cas où l'établissement a souscrit un contrat avec une société de nettoyage et de désinfection des locaux, la fiche d'intervention et le contrat sont à archiver en entreprise et à produire lors de toute demande.

Nom et coordonnées de la société :
Fréquence de passage :
Lieu d'archivage des rapports d'intervention :
Produits utilisés :

3.1.3b PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION

Un plan de nettoyage par local est à fournir. Si besoin est, il doit distinguer les modalités de nettoyage réalisées avant, pendant et après la production.

Exemple de plan de nettoyage

Nom du local

Surfaces et matériels	Produits utilisés	Jours de réalisation
Sols		
Murs		
Etagères		
Plafond		
Plans de travail		
Planches à découper		
Ustensiles (couteaux)		
Machines : *préciser leur nom*		
Matériels de cuisson : four, marmite, cellule		
Hottes		
Poubelles		
Chambres froides - sol - mur - plafond - évaporateur - étagères - caillebotis		

Mode d'emploi des produits
Produit 1 : (concentration) (temps d'application)
Produit 2 : (concentration) (temps d'application)
Personne chargée de l'exécution du nettoyage (chacun à son poste)
Personne chargée de la vérification visuelle du nettoyage
Personne chargée des lames de surface *(préciser la fréquence)*

3.1.3c ***PLAN DE CONTROLE DU NETTOYAGE ET DE LA DESINFECTION***

Décrire comment l'efficacité du nettoyage et de la désinfection est vérifiée : contrôle visuel, contrôle par des prélèvements de surface.
Les prélèvements de surface peuvent être réalisés en interne ou par un laboratoire d'analyses bactériologiques dans le cadre du plan d'autocontrôle. ….

Ce point peut être traité à cet endroit ou dans le plan d'autocontrôle (point 3.2.4 en fin de dossier).

Contrôle visuel

Fréquence du contrôle :
Personne réalisant le contrôle :

Actions correctives
- ❒ nettoyage le lendemain, avant la prise du travail
- ❒ intervention d'une société de nettoyage

Enregistrement des actions correctives
- ❒ cahier ou agenda
- ❒ fiche spécifique archivée
- ❒ feuille ou tableau dans le vestiaire ou réfectoire
- ❒ autre *(préciser)*

Contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection
Réalisation de prélèvements de surface

Type de surface contrôlée
- ❒ surface en contact direct avec les aliments *(plans de travail, couteaux, …)*
- ❒ surface en contact indirect avec les aliments *(poignées de porte, …)*

Moyen utilisé
- ❒ lame de surface double face entérobactéries / flore totale
- ❒ écouvillons *(préciser s'ils sont spécifiques à certains germes)*
- ❒ chiffonnette *(préciser s'ils sont spécifiques à certains germes)*

Fréquence de contrôle

Actions correctives
- ❒ sensibilisation du personnel
- ❒ étude de la méthode de nettoyage et désinfection
- ❒ modification de la méthode de nettoyage et désinfection (en interne)
- ❒ modification de la fréquence de nettoyage et désinfection
- ❒ intervention d'une société spécialisée de nettoyage
- ❒ renforcement de la fréquence de contrôle pendant une durée à déterminer

Moyen d'enregistrement des résultats et des actions correctives

Lieu d'archivage des enregistrements :

Fournir une copie de la fiche technique des lames de surface utilisée.
Une fiche type procédure et enregistrement des résultats des prélèvements effectués en interne est donnée en annexe 3.

3.1.4 PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Soit l'établissement fait appel à une société spécialisée, soit l'établissement met lui-même en place son plan de lutte avec des produits homologués. Les fiches techniques des produits utilisés sont archivées au bureau et doivent pouvoir être consultées sur place par les services de contrôle.
Sur le site **http://pv.agriculture.gouv.fr** *sont disponibles les fiches de données des produits utilisés (rubrique e-phy) et les numéros d'homologation des sociétés intervenantes (rubrique e-agre).*

1er cas
L'établissement a souscrit un contrat avec une société spécialisée pour la mise en place du plan de lutte contre les nuisibles.

Nom et coordonnées de la société :
N° d'agrément délivré par le service de protection des végétaux :
Fréquence de passage :
Lieu d'archivage des rapports d'intervention :
Produits utilisés :
Lieu d'implantation des appâts :

Lorsque cela n'a pas été décrit au point 2.10, fournir un plan avec les emplacements des différents moyens de lutte.

Les contrats et les fiches d'intervention sont à archiver en entreprise et à produire lors de toute demande.

2ème cas
L'établissement assure lui-même le plan de lutte contre les nuisibles, avec les moyens suivants :

MOYENS DE LUTTE CONTRE LES INSECTES VOLANTS (Mouches, abeilles, guêpes)

Moyens : ❑ moustiquaire ❑ lampe ultraviolet ❑ autres.....	**Emplacements des moyens** *(sur le plan)*
Responsable de l'exécution	
Responsable du contrôle	
Fréquence du contrôle	

MOYENS DE LUTTE CONTRE LES INSECTES RAMPANTS (Blattes, fourmis)

Moyens : ❑ insecticide ❑ société spécialisée ❑ autres.....	**Produits utilisés**	**Fréquence d'utilisation :** - ..... - ..... - .....
Responsable de l'exécution		
Responsable du contrôle		
Fréquence du contrôle		

MOYENS DE LUTTE CONTRE LES RONGEURS (Rats, souris...)

Moyens : - pièges - poison - société spécialisée - autres.....	**Fréquence d'utilisation :** - ..... - ..... - ..... -	**Produits utilisés**
Responsable de l'exécution		
Responsable du contrôle		
Fréquence du contrôle		

Lorsque cela n'a pas été décrit au point 2.9, fournir un plan avec les emplacements des différents moyens de lutte.

Enregistrement de l'exécution et du contrôle

- ❒ cahier ou agenda
- ❒ fiche spécifique
- ❒ autre *(préciser)*

Une fiche type d'enregistrement est donnée en annexe 4.

3.1.5 GESTION DE L'APPROVISIONNEMENT EN EAU

Deux cas peuvent se présenter

1. *<u>L'établissement est raccordé au réseau public</u>*

⇨ Fournir une attestation (engagement écrit du chef d'établissement) relative à la non-utilisation d'eau d'une autre origine.

⇨ Fournir une copie de la dernière facture d'eau.

⇨ Fournir une attestation de potabilité de l'eau, provenant du distributeur de l'eau.

Les services de contrôle doivent pouvoir consulter sur site les résultats des analyses d'eau effectuées par l'établissement (prélèvement de préférence en fin de réseau, en sortie robinet) ou effectuées par l'ARS à la source la plus proche de l'établissement.

La fréquence de réalisation de l'analyse est fonction de l'analyse des dangers : ***une analyse annuelle*** *peut suffire.*

Les critères recherchés correspondent au minimum à

- *une analyse de* ***type B3*** *(bactériologie complète : coliformes, Ecoli, entérocoques, bactéries revivifiables à 22 et 37°C)*
- *éventuellement, une analyse chimique de type D1, lorsqu'il peut y avoir des intérêts pour la fabrication (nitrites, nitrates)*

Lorsque cela n'a pas été décrit au point 2.9, fournir un plan de l'établissement à une échelle lisible faisant apparaître les différents réseaux de distribution d'eau et les points d'eau numérotés, la description d'un éventuel dispositif de traitement de l'eau (adoucisseurs, javellisation, ionisation)

<u>Vérification de l'eau utilisée : Réalisation d'analyses</u>

Produit concerné	❒ eau en sortie de robinet *(préciser quel robinet)* ❒ glace ….
Critères d'analyse	❒ analyse bactériologique ❒ analyse physico-chimique
Fréquence	❒ eau : …… ❒ glace : ……

Coordonnées du laboratoire
Lieu d'archivage des résultats d'analyse :

Actions correctives :

- ❒ intervention sur le réseau par une entreprise spécialisée
- ❒ utilisation d'eau préalablement bouillie
- ❒ utilisation d'eau fournie par les services de secours (Pompiers)
- ❒ utilisation d'eau minérale
- ❒ suppression de l'eau des recettes

Enregistrement des actions correctives ❒ feuille de résultat d'analyse
❒ agenda ou cahier spécifique

2. *<u>L'établissement n'est pas raccordé au réseau public et utilise une source privée</u>*
⇨ Fournir alors la copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau d'une source privée avec éventuellement le résultat des analyses effectuées.
⇨ Indiquer les dispositifs de contrôle mis en place pour assurer et contrôler la potabilité de l'eau au sein de l'établissement

Dans le cas de l'existence de points d'eau non potable dans l'établissement, les deux réseaux doivent en aucun cas être connectés, et les canalisations d'eau potable doivent être parfaitement identifiées. Cette eau non potable ne peut être utilisée que pour le refroidissement des machines, la production de vapeur et la lutte contre les incendies.

<u>Gestion des effluents graisseux</u>

Préciser comment l'établissement gère le rejet des eaux usées et l'entretien du bac à graisse (société, fréquence)

L'établissement possède-t-il un bac à graisse ? ❑ oui ❑ non

Capacité du bac à graisse :

Fréquence de vidange ❑ par l'établissement :
❑ par une société spécialisée : *(au moins une fois par an)*

Société chargée de l'entretien (nom et coordonnées)
Lieu d'archivage des bons de collecte

Joindre une copie du contrat ou de la dernière facture.

Exemple d'attestation relative à la non-utilisation d'eau d'une autre origine.
<u>Sur papier à entête de l'établissement</u> :

ATTESTATION

Je, soussigné, *(nom du chef d'entreprise), (statut de la personne : gérant, directeur …)* de *(nom et coordonnées de l'établissement)*

atteste ne pas utiliser une eau d'une origine autre que celle fournie par le réseau public de distribution pour la fabrication des produits de charcuterie traiteur mis sur le marché.

En foi de quoi, la présente attestation est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à *(ville),* le *(date)*
(Signature)

3.1.6 LA MAITRISE DES TEMPERATURES (hors CCP et PM/PRPo)

Il s'agit de décrire les moyens mis en place dans l'établissement pour
- *contrôler les températures des enceintes de stockage*
- *contrôler les températures des produits lors de process de fabrication spécifique corriger ces températures en cas de non-conformité*

Certaines étapes de process (cuisson, refroidissement …) pourront être identifiées comme des points critiques au point 3.2. Les moyens de contrôles seront alors décrits dans le plan de surveillance des points critiques.

1/ CONTROLE DES TEMPERATURES DES CHAMBRES FROIDES

Contrôle visuel

Enceintes concernées
- ❒ chambres froides positives
- ❒ chambres froides négatives
- ❒ armoires frigorifiques

Moyen utilisé pour le contrôle
- ❒ thermomètre à lecture directe
- ❒ boîtier à affichage digital

Température cible ❒ 2°C ❒ 4°C ❒ - 18°C ❒ …
(la température doit être au maximum la température fixée réglementairement pour les denrées alimentaires, quand elle existe)

Fréquence du contrôle
- ❒ tous les jours, avant le début du travail
- ❒ tous les jours avant le début et en fin de journée
- ❒ tous les jours, en fin de journée de travail

Personne réalisant le contrôle :
Personne suppléante :

Enregistrement

Moyen utilisé
- ❒ relevé manuel
- ❒ disque enregistreur
- ❒ système informatique
- ❒ autre (préciser)

Enceintes concernées
- ❒ chambres froides positives
- ❒ chambres froides négatives
- ❒ armoires frigorifiques

Seuils d'alarme
La température d'alarme, fixée par le frigoriste, doit tenir compte des périodes de dégivrage, ouvertures et fermetures des portes en période de travail ou lors du nettoyage et désinfection.
La réglementation et les guides de bonnes pratiques d'hygiène fixent des températures à respecter, en tout point des produits, et les dépassements autorisés selon certaines situations (chargement -déchargement, interface entre l'élaboration et le stockage …)

Type d'alarme
- ❒ alarme visuelle (voyant lumineux)
- ❒ alarme sonore
- ❒ alarme sur téléphone portable

Fréquence d'enregistrement

❒ en continu (disque enregistreur ou système informatique)
❒ toutes les *(x)* minutes *(systèmes informatiques)*
❒ tous les jours, avant le début du travail
❒ tous les jours avant le début et en fin de journée
❒ tous les jours, en fin de journée de travail

Personne réalisant l'enregistrement :
Personne suppléante :

Actions correctives

Les actions correctives sont mises en place dès que les seuils d'alarme sont dépassés. Les actions correctives concernent le matériel (enceinte) et les produits. Les actions peuvent être différentes selon la température et le devenir des produits.

❒ appel du frigoriste, éventuellement accompagné d'un mail ou fax précisant le problème rencontré (archivage de la fiche d'intervention)
❒ maintenance en interne
❒ transfert des produits dans une autre enceinte de même température *(préciser)*
❒ vérification de la température à cœur du produit le plus sensible pour déterminer le devenir des produits

En fonction du produit et de sa température à cœur
Par exemple

- *température inférieure à la température réglementaire : circuit normal*
- *température comprise entre la température réglementaire et une température limite : soit utilisation en cuisson avec un traitement thermique suffisant, soit destruction*
- *température supérieure à une température limite : destruction*

Moyen d'enregistrement des actions correctives
Personne responsable :

2/ CONTROLE DES TEMPERATURES DES LOCAUX CLIMATISES

Contrôle visuel

Locaux concernés ❒

Moyen utilisé pour le contrôle ❒ thermomètre à lecture directe
❒ boîtier à affichage digital

Température cible ❒ 12°C *(ou tout autre température inférieure)*

Fréquence du contrôle ❒ tous les jours, avant le début du travail
❒ tous les jours avant le début et en fin de journée
❒ tous les jours, en fin de journée de travail

Personne réalisant le contrôle :
Personne suppléante :

Enregistrement

❒ aucun enregistrement n'est prévu
❒ enregistrement par relevé manuel sur une fiche spécifique
❒ enregistrement à l'aide d'un disque enregistreur de température

Fréquence d'enregistrement

- ❒ en continu (disque enregistreur ou système informatique)
- ❒ tous les jours, avant le début du travail
- ❒ tous les jours avant le début et en fin de journée
- ❒ tous les jours, en fin de journée de travail

Personne réalisant l'enregistrement :
Personne suppléante :

Actions correctives

❒ appel du frigoriste éventuellement accompagné d'un mail ou fax précisant le problème rencontré (archivage de la fiche d'intervention)
❒ modification de l'organisation du travail : *par exemple, réduction du temps d'attente entre les différentes opérations, stockage des viandes en chambre froide avant travail, prise du travail plus tôt le matin notamment en été*

Moyen d'enregistrement des actions correctives
Personne responsable :

3/ CONTROLE DES TEMPERATURES DE CUISSON / REFROIDISSEMENT
(lorsque ces étapes n'ont pas été identifiées comme CCP ou PRPo)

Contrôle visuel

Moyen utilisé pour le contrôle ❒ thermomètre à lecture directe (alcool)
❒ thermomètre sonde
❒ écran à affichage digital des appareils

Signalisation de la fin de cuisson ❒ alarme sonore (four)
Signalisation de la fin du refroidissement ❒ alarme sonore

Température cible ❒ température correspondant au barème défini

Fréquence du contrôle ❒ à chaque cuisson ❒ à chaque refroidissement

Personne réalisant le contrôle :
Personne suppléante :

Enregistrement

Mise en place d'une fiche de données (barèmes) ❒ oui ❒ non
(voir modèle en annexe 10)

Enregistrement ❒ par relevé manuel sur une fiche spécifique
❒ à l'aide d'un système informatique

Fréquence d'enregistrement ❒ à chaque cuisson ❒ à chaque refroidissement
❒ un produit par semaine, en alternant les familles
(voir fiche d'enregistrement type en annexe 11)

Personne réalisant l'enregistrement :
Personne suppléante :

Actions correctives

❒ intervention des sociétés de maintenance du matériel (fiches d'intervention)
❒ poursuite des traitements jusqu'à obtention de la température cible
❒ modification des conditions : *par exemple, taux de chargement des enceintes, modification des barèmes*

Moyen d'enregistrement des actions correctives
Personne responsable :

3.1.7 LE CONTROLE A RECEPTION ET A EXPEDITION

Il s'agit de décrire les modalités de contrôle effectué lors de la réception de toutes les matières premières et de l'expédition des produits fabriqués par l'entreprise : aspect, température, dates, personne réalisant le contrôle, enregistrement, présence des documents commerciaux, archivage des bons de livraison …

Rappel : les températures, en tout point, des produits sont fixées réglementairement ou dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène. Selon les situations (opération de chargement-déchargement, interface entre l'élaboration et transport).

1/ CONTROLE A RECEPTION

Contrôle visuel

Produits concernés ❒ produits réfrigérés ❒ produits surgelés

❒ viandes et abats ❒ charcuteries
❒ poissons ❒ produits laitiers
❒ boyaux ❒ œufs et ovoproduits
❒ épicerie et assaisonnements
❒ conditionnements et emballages

Critères contrôlés et cible

❒ présence de la marque de salubrité (carcasse) ou d'identification (autre produit)
❒ traçabilité des viandes bovines
❒ intégrité des emballages
❒ intégrité des conditionnements
❒ aspect des produits (état de fraîcheur)
❒ dates limites
❒ numéros de lot
❒ conditions de livraison : rangement du véhicule, propreté de la tenue du livreur
❒ température

Fréquence du contrôle ❒ à chaque réception

Personne réalisant le contrôle :
Personne suppléante :

Enregistrement

Moyen utilisé
❒ annotation du bon de livraison
❒ tenue d'une fiche spécifique « contrôle à réception »
(voir modèle en annexe 7)
❒ annotation d'un cahier spécifique
❒ système informatique ❒ autre (préciser)

Critères faisant l'objet d'un enregistrement
❒ présence de de la marque de salubrité (carcasse) ou d'identification (autre produit)
❒ traçabilité des viandes bovines
❒ intégrité des emballages
❒ intégrité des conditionnements
❒ aspect des produits (état de fraîcheur)
❒ dates limites
❒ numéros de lot
❒ conditions de livraison : rangement du véhicule, propreté de la tenue du livreur
❒ température

Fréquence d'enregistrement ❒ à chaque réception

Personne réalisant l'enregistrement :
Personne suppléante :

Actions correctives

Les actions correctives sont à mettre en place en cas de dépassement ou non-respect des critères d'acceptation définis par l'établissement.
Les actions correctives peuvent être précisées par type de produits

❒ refus de la marchandise
❒ acceptation de la marchandise sous conditions (à préciser) et appel du fournisseur
❒ acceptation de la marchandise pour blocage en attente de reprise par le fournisseur

Moyen d'enregistrement des actions correctives
❒ annotation du bon de livraison
❒ annotation de la fiche spécifique « contrôle à réception »
❒ annotation d'un cahier spécifique
❒ système informatique

Personne responsable :

Une procédure indiquant la conduite à tenir en cas d'anomalies peut être mise en place (voir modèle en annexe 6).

2/ CONTROLE A EXPEDITION

Contrôle visuel

1/Produits concernés ❒ tous les produits
❒ autres *(préciser les catégories de produits concernés)*

Critères contrôlés et cible
❒ présence de la marque d'identification
❒ étiquetage correct des produits et des emballages
❒ intégrité des emballages et conditionnements
❒ dates limites
❒ numéros de lot
❒ température des produits au départ

Fréquence du contrôle ❒ à chaque expédition

Personne réalisant le contrôle :
Personne suppléante :

2/Véhicules ❒ à chaque livraison

Critères contrôlés et cible
❒ présence d'un groupe froid pour tous les produits réfrigérés et surgelés
❒ température du camion : 4°C pour les réfrigérés et -18°C pour les surgelés
❒ propreté du camion à l'intérieur comme à l'extérieur

Enregistrement

Moyen utilisé ❒ annotation du bon de livraison
❒ tenue d'une fiche spécifique « contrôle à expédition »
❒ annotation d'un cahier spécifique
❒ système informatique ❒ autre (préciser)

Critères faisant l'objet d'un enregistrement
❒ présence de la marque d'identification
❒ étiquetage correct des produits et des emballages
❒ intégrité des emballages et conditionnements
❒ dates limites ❒ numéros de lot
❒ température des produits au départ
❒ température des produits à destination (lorsque le transport est réalisé en interne)

Fréquence d'enregistrement ❒ à chaque expédition

Personne réalisant l'enregistrement :
Personne suppléante :

Actions correctives

Les actions correctives sont à mettre en place en cas de dépassement ou non-respect des critères d'acceptation définis par l'établissement.
Les actions correctives peuvent être précisées par type de produits

❒ expédition retardée en attente d'une mise en conformité
❒ expédition annulée

Moyen d'enregistrement des actions correctives
❒ annotation du bon de livraison
❒ annotation de la fiche spécifique « contrôle à expédition »
❒ annotation d'un cahier spécifique
❒ système informatique

Personne responsable :

3.2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP

Le plan HACCP est fondé sur les 7 principes suivants :

- *analyser les dangers*
- *déterminer les points déterminants (CCP, PRPo)*
- *établir des limites critiques (CCP) et les niveaux des seuils de maîtrise (PRPo)*
- *établir un système de surveillance*
- *établir des mesures correctives (préventives et correctives)*
- *établir des procédures de vérification*
- *établir un système d'enregistrement et de documentation*

Exemple de rédaction
Chaque établissement personnalisera les points suivants indiqués en italique, notamment dans la justification des dangers retenus en fonction de son activité.

3.2.1 CHAMP D'APPLICATION DE L'ETUDE HACCP

3.2.1.a Produits concernés

Les produits ont été classés par famille technologique (produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et homogènes sur le plan de maîtrise des dangers). Le produit le plus représentatif de chaque famille est analysé (voir point 2.1).

3.2.1.b Analyse des dangers (point 3.2.2)

Selon la note de service du 12 juin 2012, l'analyse des dangers doit concerner les dangers physiques, chimiques et microbiologiques.

Ces dangers peuvent être reconsidérés en s'appuyant sur les **guides de bonnes pratiques d'hygiène existants et correspondant à l'activité de l'établissement**, les pratiques (méthodes de fabrication) spécifiques aux entreprises artisanales, aux produits fabriqués et à leur destination, à la taille de l'entreprise, à la formation du personnel et surtout aux moyens de maîtrise mis en place.

Les dangers physiques

Ils sont liés à la présence par exemple d'éclats de métal ou de verre dans les produits lors de process de fabrication particuliers (découpe, injection, conserve, …). De façon générale, ces dangers sont extrêmement rares dans les entreprises artisanales. D'autre part, chaque danger peut être limité par le respect de bonnes pratiques et la mise en place d'actions correctives simples.

Compte tenu de ces éléments, le danger physique peut être maîtrisé, sous réserve de la mise en œuvre des mesures de maîtrise adaptées telles que celles mentionnées dans le tableau ci-dessous. . Ce danger ne sera donc pas pris en considération dans l'analyse des dangers en pages suivantes.

Danger physique	Moyens de maîtrise	Actions correctives
Présence de métal : débris de lame de couteau, vis, clou, boite de conserve…	*Contrôles visuels tout au long de la fabrication.*	*Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté.*
Présence de débris de verre : morceaux de verre d'ampoule, de bouteilles…	*Protection des lampes par des couvercles en plastiques. Non-utilisation de récipients en verre. Contrôles visuels tout au long de la fabrication.*	*Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté.*
Présence de débris de bois : morceaux de cagette	*Les légumes sont déstockés à la demande et transportés dans un bac propre. Contrôles visuels tout au long de la fabrication.*	*Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté.*
Présence de plastique : débris de déconditionnement ; morceaux de gant jetable…	*Contrôles visuels tout au long de la fabrication.*	*Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté.*
Présence de nuisibles : insectes (sachets de riz), chenilles (salade en sachet)…	*Plan de lutte contre les nuisibles (société extérieure) Contrôles visuels tout au long de la fabrication.*	*Si le produit est contaminé, la production est stoppée et le produit est jeté.*
Présence de cailloux (légumes, petits végétaux)	*Contrôles visuels tout au long de la fabrication.*	*Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté.*
Présence de cheveux	*Port d'une coiffe englobant la totalité de la chevelure Contrôles visuels tout au long de la fabrication*	*Quand la présence d'un cheveu est constatée, la production est stoppée et le produit est jeté.*

Les dangers chimiques

Ils peuvent être liés, par exemple, à la présence de traces de molécules de produits de nettoyage ou d'insecticides, de composés polaires (huiles de friture usagées), d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (traitement de fumaison mal conduit), des surdosages d'additifs. Chaque danger peut être limité par le respect de bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène et la mise en place d'actions correctives simples.

Compte tenu de ces éléments, le danger chimique peut être maîtrisé sous réserve de la mise en œuvre des mesures de maîtrise adaptées, telles que celles mentionnées dans le tableau ci-dessous. Ce danger ne sera donc pas pris en considération dans l'analyse des dangers en pages suivantes.
Toutefois, les étapes de pesée des assaisonnements et de fumage sont identifiées comme des BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication).

Dangers chimiques	Moyens de maîtrise	Actions correctives
Présence de molécules de produits de nettoyage et de désinfection	*Utilisation de produits agréés au contact alimentaire* *Respect du plan de nettoyage et de désinfection (doses+ rinçage)*	*Si le produit a été en contact direct avec un produit de nettoyage, la production est stoppée et le produit est jeté.*
Présence de molécules d'insecticide et de raticide	*Utilisation de produits adaptés, agréés* *Prestataire de service agréé par le service de protection des végétaux* *Plan de lutte contre les nuisibles*	*Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté.*
Migration des plastiques d'emballage dans les produits gras	*Vérification de l'aptitude des emballages au contact alimentaire (logo)*	*Si l'emballage est inadapté, il n'est pas utilisé.* *Si un produit a été en contact avec un plastique inapte, il est jeté.*
Présence de composés nocifs pour la santé résultant des étapes de fumage	*Utilisation de sciure et de bois non traité*	*Si la sciure et le bois ont été traités, l'ensemble des produits concerné est détruit.*
Présence d'additifs en quantité dépassant les seuils réglementaires	*Respect des conditions d'utilisation des additifs (dosage et pesée précis)*	*En cas de surdosage, l'ensemble des produits concerné est détruit*
Présence de composés polaires (huile de friture)	*Contrôles visuels (huile propre, non oxydée, ne mousse pas, ne fume pas* *Réalisation de test d'huile*	*En cas de d'oxydation, l'huile, doit être jetée.*

Cas des allergènes (à déclaration obligatoire)

Les allergènes peuvent être des matières premières en tant que telles (poisson, œufs, produits laitiers) ou être des ingrédients d'un ingrédient (céleri dans une préparation d'assaisonnements prête à l'emploi, sulfites dans le vin blanc …)

Après identification des allergènes présents, les moyens de maîtrise sont :

- stockage séparé des allergènes (rangement rationnel, fermeture des sachets d'assaisonnements entamés …)
- manipulation, utilisation ou mise en œuvre séparée dans le temps ou l'espace (par exemple, plans de travail spécifique pour le poisson, récipient de pesée des assaisonnements spécifiques …)
- nettoyage et désinfection des ustensiles et matériels en contact avec les allergènes
- lavage des mains après manipulation des allergènes …

Compte tenu de ces éléments, le danger allergène peut être maîtrisé. Ce danger ne sera donc pas pris en considération dans l'analyse des dangers en pages suivantes.

Toutefois, en fonction des spécificités de l'établissement, des produits fabriqués ou des demandes particulières des clients, ce danger peut être traité.

Les dangers biologiques

Ils concernent les microorganismes (bactéries pathogènes, moisissures, virus…), les toxines et les parasites.

Le choix des germes s'appuie sur des données réglementaires et scientifiques
- le règlement 2073/2005 du 15 novembre 2005 qui définit des critères de sécurité (les pathogènes) et des critères d'hygiène des procédés
- l'avis de l'AFSSA du 18 janvier 2007 concernant les flores microbiennes utilisables en tant qu'indicateurs d'hygiène
- les fiches descriptives des différents germes établies par l'ANSES (www.anses.fr)

La présence et le développement des microorganismes étant inéluctable, le danger microbiologique est donc retenu pour l'analyse des dangers.
L'analyse des dangers se fait donc en prenant en considération 3 niveaux : la contamination, la multiplication et la survie microbienne). Pour les contaminations, les 5M sont appliqués : matière, milieu, matériel, main d'œuvre, méthode (ou contamination croisée).

Les germes caractéristiques de l'activité de l'établissement sont les germes pathogènes (Listeria, Salmonelle, entérotoxines de Staphylococcus aureus) et des critères indicateurs d'hygiène (Entérobactéries, Staphylocoque doré, Clostridium perfringens).

Association germes et matières premières – mesures de maîtrise

- Porc : entérobactéries, listeria, salmonelle
Mesures de maîtrise : contrôle à réception, stockage à une température adaptée, rangement rationnel en chambre froide et organisation du travail (séparation cru/cuit), température à cœur en fin de cuisson supérieure à 63°C

- Bœuf : entérobactéries, E.coli O157 :H7, Salmonelles, germes d'altération (Brochothrix, Pseudomonas)
Mesures de maîtrise : contrôle à réception, stockage à une température adaptée, rangement rationnel, température à cœur des produits transformés supérieure à 63°C

- Découpe de volaille : salmonelle, entérobactéries, campylobacter jejeuni
Mesures de maîtrise : contrôle à réception, stockage à une température adaptée, rangement rationnel en chambre froide et organisation du travail (séparation cru/cuit), lavage des mains après manipulation, température à cœur en fin de cuisson supérieure à 63°C

- Sang : entérobactéries
Mesures de maîtrise : contrôle à réception, stockage à une température adaptée, température à cœur en fin de cuisson supérieure à 63°C

- Poissons et produits de la pêche : entérobactéries, salmonelle, anisakis
Mesures de maîtrise : contrôle à réception, stockage à une température adaptée, température à cœur en fin de cuisson supérieure à 63°C, congélation des poissons sauvages destinés à une préparation crue ou partiellement crue

- Œufs coquilles et ovoproduits non pasteurisés : entérobactéries, salmonelle
Mesures de maîtrise : contrôle à réception (propreté des oeufs coquille), stockage à une température adaptée, rangement rationnel et organisation du travail, surveillance des approvisionnements, température à cœur en fin de cuisson supérieure à 63°C

-Foie de porc et viande de sanglier: virus de l'hépatite E (VHE)
Mesures de maitrise : cuisson pendant 20 minutes à 71°C

Association germes et procédés de fabrication

- Refroidissement : Clostridium perfringens, Bacillus cereus dans les féculents

Mesures de maîtrise : utilisation de sel nitrité dans les produits de charcuterie cuits (0,8 à 1%)*, contrôle de la température à cœur en fin de cuisson supérieure à 63°C, contrôle des conditions de refroidissement, contrôle de la température des chambres froides de stockage « produits finis »*

Association germes et manipulations : *entérobactéries, staphylocoque doré, salmonelle*

Mesures de maîtrise : lavage des mains en sortie des toilettes, lavage des mains entre la manipulation de produits de nature différente, protection des blessures

Etant donné cette présentation, les germes ne sont pas cités à chaque étape de l'analyse des dangers.

Un exemple de tableau synthétique de la présentation des germes est donné en annexe 8.

3.2.2 ANALYSE DES DANGERS ET MESURES PREVENTIVES

Il s'agit de reprendre dans deux tableaux distincts
- une description des matières premières mises en œuvre
- pour chaque étape du diagramme de fabrication, les dangers potentiels, leurs causes d'apparition et les facteurs de risque, les mesures préventives qui permettent de limiter ou annuler le danger.
Les mesures préventives ou moyens de maîtrise correspondent à des verrous que l'établissement doit mettre en place pour limiter les dangers ou éviter qu'ils apparaissent. Ils comprennent les bonnes pratiques d'hygiène et les autocontrôles nécessaires.

DESCRIPTION DES MATIERES PREMIERES
Famille : *(reprendre la classification du point 2.1)*

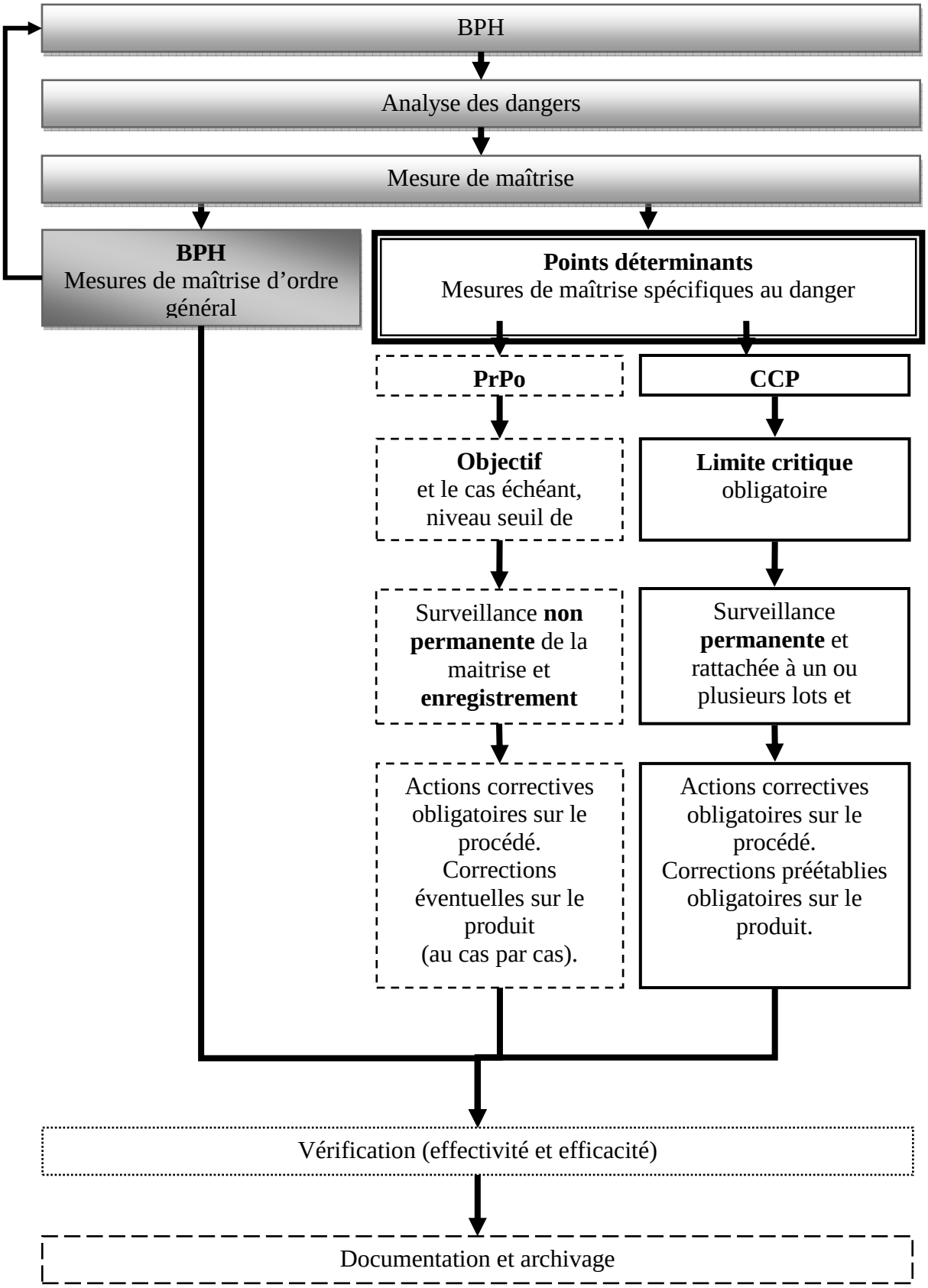
Matières premières	Etat	Observations
Viandes / poissons	*Réfrigéré* *Congelé, Surgelé*	*Fournisseur* *Réception (lieu, jour)* *Stockage (lieu, température)*
Légumes	*Réfrigéré* *Congelé, Surgelé*	
BOF	*Réfrigéré* *Pasteurisé, UHT*	
Assaisonnements, épices	*Déshydraté* *En sac, sachet*	
Consommables	*En sachet, carton*	

ANALYSE DES DANGERS

Etape	Danger, cause d'apparition et facteur de risques	Mesure de maîtrise	CCP/PM ou PRPo
	Danger microbiologique *Contamination* *- par la matière* *- par le milieu* *- par le matériel* *- par la main d'œuvre* *- par la méthode* *Multiplication* *Survie* *Danger chimique, danger physique lorsque ceux-ci ont été retenus*		

Un exemple d'analyse des dangers est donné en annexe 9.

3.2.2 BIS ARBRE DE DECISION DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE



3.2.3 PLAN DE MAITRISE DES POINTS CRITIQUES

3.2.3.a Justification des points critiques

D'après l'analyse des dangers, les étapes de fabrication peuvent être classées en trois catégories en fonction de leur incidence sur la qualité bactériologique des produits finis.

- **Points critiques (CCP)** : étapes présentant des critères **mesurables**, dont la perte ou l'absence de maîtrise entraîne un risque inacceptable pour la sécurité. Les étapes ou critères concernés font l'objet d'un **contrôle systématique avec enregistrement du résultat.** Par ailleurs, pour un CCP, la valeur mesurée doit être associé à un lot de production et la surveillance des paramètres réalisée en permanence, en cours de production. *Par exemple, les étapes de cuisson, refroidissement et stérilisation sont des CCP.*

- **Point de maîtrise (PM)** ou **Prérequis opérationnel (PRPo):** *étapes identifiées par l'analyse des dangers comme essentielles pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liées à la sécurité des aliments et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des aliments dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation.*
Ces PrPo sont des étapes présentant des critères observables (ou mesurables) dont la maîtrise est nécessaire pour assurer une réduction ou une stabilisation du danger sans qu'une preuve matérielle immédiate puisse être apportée. La surveillance s'effectue par des vérifications visuelles systématiques ou la tenue d'enregistrements à une fréquence définie par l'établissement.

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ou (PRP : programme de pré-requis) : conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et d'aliments sûrs pour la consommation humaine.
Ces BPH concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène c'est à dire la sécurité et la salubrité des aliments. Elles comportent des opérations dont les conséquences sur le produit fini ne sont **pas mesurables**.
Remarque : La Commission considère dans son document que la maîtrise de la chaine du froid est une BPH (= un pré-requis) pour lequel les principes 6 et 7 de l'HACCP sont obligatoires.

3.2.3.b Plan de surveillance des points déterminants (CCP, PRPo)

Pour chaque point déterminant (CCP, PRPo), un plan de surveillance est établi, comprenant :
- les **limites critiques** (CCP) et niveaux seuils de maîtrise (PRPo) compatibles avec les exigences réglementaires ou validées (guides de bonnes pratiques d'hygiène, études réalisées par des centres techniques, expérimentation, bibliographie)

- la **procédure de surveillance** : moyens, fréquence et lorsque cela est nécessaire la personne chargée de cette surveillance

- les **actions correctives** mises en œuvre lorsque les limites sont dépassées. Elles concernent, après avoir mené une analyse des causes, les procédés et les produits eux-mêmes, notamment en intégrant la traçabilité du produit non conforme. Les méthodes de vérification de la mise en place des actions correctives sont également précisées (fréquence de contrôle, documents)

- la **documentation** qui comprend les fiches de données et d'enregistrement permettant d'apporter la preuve du respect des moyens de maîtrise et des méthodes de surveillance de la mise en place des actions correctives.

CCP (N°)	Limites critiques et valeurs cibles	Procédure de surveillance (qui, quoi, quand, comment)	Actions correctives, correction et vérification	Document

PRPo ou PM (N°)	Limites critiques et valeurs cibles	Procédure de surveillance (qui, quoi, quand, comment)	Actions correctives et correction, le cas échéant- et vérification	Document

Un exemple de plan de maîtrise des points critiques est donné en annexe 9bis.

3.2.4 VERIFICATION DU PLAN DE MAITRISE – PLAN D'AUTOCONTROLE

Le plan d'autocontrôle est une description de l'ensemble des mesures prises qui visent à assurer la sécurité sanitaire des produits mis sur le marché. Il décrit les éléments suivants :

*1/ la **liste des enregistrements** réalisés dans l'établissement, au niveau des principales étapes de fabrication en précisant la fréquence de réalisation*

- *réception des matières premières d'origine animale*
- *température des enceintes frigorifiques et des locaux de travail climatisés*
- *étuvage, séchage*
- *cuisson, refroidissement*
- *…..*

Rappel : tous les documents sont à conserver au minimum 6 mois après la DLC du produit. Par précaution, l'archivage peut concerner l'année en cours et l'année précédente.

*2/ les **analyses bactériologiques** réalisées par l'établissement*

Nom et coordonnées du laboratoire d'analyses

Fréquence de passage

Objectifs des analyses
- ❒ validation du process (analyse de routine)
- ❒ validation des durées de vie des produits
- ❒ tests de vieillissement

Critères recherchés
- ❒ critères de sécurité
- ❒ critères d'hygiène

Plan d'analyse *(année en cours et année suivante autant que possible)*

Actions correctives

Enregistrement des actions correctives
- ❒ feuille de résultat d'analyse
- ❒ agenda ou cahier spécifique

Remarque : le règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires fixe dans son annexe, par catégorie de produits, les critères obligatoires et les critères indicateurs d'hygiène. Le Pôle d'Innovation des Charcutiers Traiteurs, en collaboration avec l'IFIP, Institut de la Filière Porc, reste à la disposition des professionnels pour les aider à définir les critères d'analyse les plus pertinents pour leurs fabrications.

A titre d'exemple, liste non exhaustive des actions correctives pour une flore pathogène non conforme (salmonelle, listeria monocytogenes):

*- **notification à l'administration***
- analyse des matières premières et des produits finis susceptibles d'être incriminés
- analyse de la technique culinaire employée et du procédé de fabrication, en s'appuyant sur les diagrammes de fabrication et les fiches recette
- recherche éventuelle du germe sur le personnel (porteur sain)
- recherche éventuelle du germe sur le matériel, les installations en réalisant des prélèvements de surface (listeria monocytogenes)
- mise en place de mesures pour stopper la progression du germe : réalisation d'un nettoyage et d'une désinfection approfondis et prélèvements de surface
- révision des conditions de fabrication (choix des matières premières, températures de cuisson, mode de refroidissement …)
- refaire une fabrication et une nouvelle analyse bactériologique.

*3/ les moyens mis en place pour la **vérification de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection** (reprendre le point 3.1.3c)*

4/ la liste des instructions spécifiques éventuellement mises en place
- *des techniques de fabrication précises : **congélation**, **mise sous vide, ...***
- *des modalités d'approvisionnement de consommables (emballages, produits de nettoyage) ou assaisonnements en appoint dans les locaux de fabrication*
- *des modalités d'accès aux locaux de travail des personnes étrangères à l'établissement*
- *des opérations spécifiques à l'activité traiteur organisateur de réception : chargement des véhicules avant départ pour une prestation, …*
- *les modalités de prélèvement et de conservation des échantillons témoins*
- *…*

MISE A JOUR DU DOSSIER HACCP ET DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Le dossier est mis à jour selon les évolutions des activités de l'établissement : changement de procédés de fabrication des produits, fabrication d'une nouvelle famille de produits, modification des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité (augmentation du tonnage).

L'article 5 de l'arrêté du 8 juin 2006 indique que « les pièces constitutives du dossier ainsi que tous les documents d'enregistrement en lien avec le plan de maîtrise sanitaire, sont tenus à jour en tant que de besoin. »

L'établissement peut faire appel à une société spécialisée pour un audit de l'efficacité du PMS. Dans ce cas préciser, le nom de cet organisme, les fréquences et les objectifs d'intervention.

3.3 PROCEDURE DE TRACABILITE ET DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES

TRACABILITE

Selon le règlement (CE) n°178/2002 (article 18), la traçabilité consiste en une
- *identification des fournisseurs et des matières premières fournies*
- *identification des clients intermédiaires et des produits finis livrés*

Il est important de souligner que l'établissement a une obligation de résultat et qu'il a donc le choix des moyens.

Ces premiers points peuvent être satisfaits en archivant les bons de livraison et factures sur lesquels figurent :
- *le nom et l'adresse du fournisseur*
- *le nom et l'adresse du client*
- *la date de la transaction/livraison*
- *les produits livrés (nom, quantité)*
- *le numéro de lot*

La traçabilité de process, c'est à dire faire le lien entre les matières premières et les produits finis, est fortement recommandée. C'est elle qui permet de cibler et limiter les retraits et rappels en cas d'alerte sanitaire.
Plusieurs éléments au sein de l'établissement permettent de répondre à celle-ci :
- *établissement de fiches recette des produits*
- *la tenue d'un cahier ou agenda de fabrication*
- *…*

En annexes 13 et 14 est donnée, à titre informatif, une description de la traçabilité adaptée aux établissements de fabrication artisanale de charcuterie traiteur possédant un agrément pour une activité de transformation de produits d'origine animale et de une activité de fabrication de conserves et salaisons.

Remarque : l'ensemble des éléments de traçabilité est à conserver :
- 6 mois pour des produits dont la DLC est inférieure à 3 mois,
- 5 ans, pour les produits sans date limite d'utilisation optimale (DLUO) comme le vin
- durée de la DLUO plus 6 mois, pour les produits dont la date limite d'utilisation optimale (DLUO) dépasse 5 ans

PROCEDURE DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES

Une procédure de rappel et retrait (annexes 16 et 16 bis) est à suivre en cas d'alerte
- *sur les matières premières, communiquée par les fournisseurs ou les services officiels*
- *sur les produits finis, notamment en cas de mauvais résultats d'analyse (présence de germes pathogènes dépassant le seuil fixé par la réglementation) communiqués soit par le laboratoire de contrôle ou par les services officiels*

L'alerte est à notifier à la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (fiche donnée en annexe 18)
Coordonnées du guide de gestion des alertes sanitaires

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide Gestion Alerte Revision 2 j/t 2009 COMPLETTE VDef cle09fc34.pdf

ANNEXES

Annexe 1 : Caractéristiques physico-chimiques des produits de charcuterie (données de la profession)

Annexe 2 Fiche d'enregistrement pour le calibrage, en interne, des thermomètres sondes utilisés en fabrication

Annexe 3 : Exemple de fiche procédure et enregistrement des résultats des prélèvements de surface réalisés par l'établissement lui-même

Annexe 4 : Exemple de fiche procédure et enregistrement du plan de lutte contre les nuisibles réalisé par l'établissement lui-même

Annexe 5 Exemple de fiche d'enregistrement manuel des températures des enceintes climatisées

Annexe 6 Exemple de procédure « Que faire en cas d'anomalies : étapes de réception »

Annexe 7 : Exemple de fiche d'enregistrement du contrôle à réception

Annexe 8 : Exemple de tableau synthétique de la présentation des germes

Annexe 9 : Exemple d'analyse des dangers

Annexe 9bis : Exemple de plan de surveillance des points critiques (CCP)

Annexe 10 : Exemple de fiche de données cuisson refroidissement

Annexe 11 : Exemple de fiche d'enregistrement cuisson et refroidissement

Annexe 12 : Exemple de fiche d'enregistrement manuel de la stérilisation

Annexe 13 : Procédure de traçabilité type

Annexe 14 : Procédure de traçabilité type pour les activités de salaison et conserves

Annexe 15 : Exemple de fiche de suivi (traçabilité) des salaisons

Annexe 16 : Procédures de rappel des produits non-conformes
Conduite à tenir en cas d'alerte sur une matière première
Conduite à tenir en cas d'alerte sur un produit fini

Annexe 17 : Instruction relative aux échantillons témoins

Annexe 18 : Fiche de transmission d'une alerte (notification)

ANNEXE 1

Caractéristiques physico-chimiques des produits de charcuterie

Produit	pH	Aw
Andouille	6,0 - 6,3	0,970 – 0,980
Andouillette	6,2 - 6,4	0,975 - 0,985
Jambon/épaule	5,8 - 6,2	0,975 - 0,980
Jambonneau	6,4 - 6,6	0,985 - 0,990
Saucisson à l'ail	6,0 - 6,5	0,955 – 0,965
Jambon sec	5,4 - 5,7	0,875 - 0,915
Saucisson sec	4,6 - 6,0	0,830 – 0,940
Bacon	5,35 – 5,70	0,955 – 0,975
Lardons	5,4 – 6,0	0,945 – 0,975
Chipolatas	5,45 – 6,0	0,955 – 0,975
Pâtés	5,9 - 6,3	0,950 - 0,985
Saucisses cuites (type pâte fine)	5,8 - 6,6	0,965 - 0,990

Source : IFIP - 2008

ANNEXE 2

Exemple de fiche d'enregistrement pour le calibrage, en interne, des thermomètres sondes utilisés en fabrication

CALIBRAGE DES THERMOMETRES SONDES

Sont concernés tous les thermomètres de l'entreprise :

- sondes utilisées pour les contrôles des cuissons à cœur,
- sondes utilisées pour les contrôles à réception,
- thermomètres à lecture directe dans les chambres froides

Procédure

- Plonger le thermomètre dans un récipient contenant de la glace et de l'eau : température à lire = 0°C
- Plonger le thermomètre dans un récipient d'eau bouillante : température à lire = 100°C

Fréquence de contrôle : tous les ans, au minimum

Actions correctives

- Si l'écart entre la température lue et la température réelle est supérieur ou égal à 3°C : changement du thermomètre
- Si l'écart entre la température lue et la température réelle est inférieur de 3°C : prise en compte de cet écart lors des différents relevés

Thermomètre	Date	Eau glacée	Eau bouillante	Action corrective
Sonde réception				
Sonde cuisson				
…..				

ANNEXE 3

Exemple de fiche procédure et enregistrement des résultats des prélèvements de surface réalisés par l'établissement lui-même

FICHE PROCEDURE ET ENREGISTREMENT DES RESULTATS DES PRELEVEMENTS DE SURFACE REALISEE PAR L'ETABLISSEMENT LUI MEME

- **Procédure**

Les contrôles sont effectués sur des surfaces nettoyées, désinfectées et sèches.
Les lames sont laissées à incuber … *(voir les dispositions décrites dans la fiche technique).* La lecture est réalisée dans un délai de …

- **Surfaces contrôlées**
  - Surfaces en contact direct avec les aliments : *planches à découper, couteaux et ustensiles, matériels ….*
  - Surfaces en contact indirect avec les aliments : *poignées de portes, plaques de la machine sous vide ….*
  - Personne en charge de la réalisation des prélèvements :
- **Type de lames de surface (critères recherchés)**
  - *Par exemple : lame double face flore totale / entérobactéries, lame spécifique germe pathogène (listeria monocytogenes, salmonelle)*
- **Fréquence**
- **Interprétation des résultats**
  - Critères d'interprétation
  - Personne en charge de l'interprétation :
- **Actions correctives**

Les actions correctives décrivent les mesures mises en place en cas de mauvais résultats. Une différentiation peut être faite par critères.
Exemple d'actions correctives : sensibilisation du personnel, étude du process pour expliquer le résultat, modification du nettoyage et désinfection, réalisation d'un nouveau prélèvement …
Les actions correctives sont à noter sur la fiche d'enregistrement des résultats.

MOIS DE : ……

Date	Surface	Résultat
		*

*** Action corrective :**

ANNEXE 4

Exemple de fiche procédure et enregistrement du plan de lutte contre les nuisibles réalisé par l'établissement lui-même

FICHE PROCEDURE ET ENREGISTREMENT DU PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES REALISE PAR L'ETABLISSEMENT LUI MEME

- **Procédure**

Vérifier *(à développer selon le contenu des fiches techniques des moyens utilisés)*

- le tube fluorescent des lampes UV, le bac de vidange
- l'intégrité et le bon fonctionnement des appâts utilisés contre les insectes et les rongeurs

- **Fréquence de contrôle**
  - Lampes UV :
  - Appâts de lutte contre les insectes rampants :
  - Appâts lutte contre les rongeurs :

- **Actions correctives**

Les actions correctives décrivent les mesures mises en place en cas de mauvais fonctionnement des moyens de lutte.
Exemple d'actions correctives
Lampes UV : changement du tube fluorescent, vidage et nettoyage du réservoir
Appâts contre les insectes et rongeurs : remplacement des appâts défectueux, éventuellement changement de place des appâts ….
Les actions correctives sont à noter sur la fiche d'enregistrement des résultats.

MOIS DE : ……

Moyen de lutte	Date de contrôle	Résultats	Action corrective
Lampes UV			
Appâts insectes rampants			
Appâts rongeurs			

Moyen de lutte	Date de contrôle	Résultats	Action corrective
Lampes UV			
Appâts insectes rampants			
Appâts rongeurs			

ANNEXE 5

FICHE D'ENREGISTREMENT : TEMPERATURE DES ENCEINTES CLIMATISEES

Personne responsable du relevé : ……. Personne suppléante : …….

MOIS DE ……

Date	Enceinte	Enceinte				Local 1	Local 2
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Que faire en cas d'anomalies ?

Températures cibles : 4°C pour les enceintes positives / -18°C pour les enceintes négatives

Si la température relevée est supérieure à la température cible :

- contrôle de la température du produit le plus sensible
- transfert des produits dans une autre enceinte, en veillant à une bonne séparation
- si la température des produits est ……

(reprendre ce qui a été défini comme actions correctives)

Annotation des anomalies au dos de la feuille

ANNEXE 6

PROCEDURE : QUE FAIRE EN CAS D'ANOMALIES CONSTATEES LORS DU CONTROLE A RECEPTION

A titre d'exemple

CE QU'IL FAUT VÉRIFIER	CE QU'IL FAUT ACCEPTER	CE QU'IL FAUT FAIRE EN CAS D'ANOMALIES
Marque de salubrité sur les viandes carcasse	Présence obligatoire de la marque de salubrité pour les viandes d'animaux de boucherie et gros gibier (carcasses, demi-carcasses, quartiers, demi-carcasses coupées en trois morceaux)	*Si la marque ne figure pas sur les viandes et les produits : les refuser.*
Marque d'identification sur les autres produits	Vérifier l'origine des produits et, si la nature des produits le justifie, la présence de la marque d'identification sur les emballages (dans le cas d'établissements agréés)	
Température *vérifiée à l'aide d'un thermomètre sonde* : Carcasses Découpe de viandes Abats Poissons Produits surgelés	+ 7°C maximum + 4°C maximum + 3°C maximum 0 à 2°C sur glace - 18°C maximum	*Si la température de réception dépasse la température réglementaire, annotation sur le bon de livraison et … (reprendre le plan de surveillance)* *Si le livreur ne reprend pas les marchandises, celles – ci sont stockées dans une chambre froide, séparées des autres produits et identifiées « en attente de reprise par (fournisseur) ».*
Etat de fraîcheur : - aspect, - couleur, - odeur	- viande non poisseuse, couleur non verdâtre, pas d'odeur piquante	*Si le produit n'est pas conforme : retour immédiat de la marchandise et appel du fournisseur + trace écrite (fax) pour une autre livraison*
Dates : - DLC, figurant sur les conditionnements	*Produit devant être dans le premier 1/3 de sa durée de vie le jour de la réception*	*Si le produit est dans la moitié de sa DLC : acceptation pour fabrication dans les jours qui suivent* *Sinon : retour de la marchandise et appel du fournisseur + trace écrite pour une autre livraison*
Etat des emballages : - conditionnement, - cartons	Sacs sous vide intacts Cartons non éventrés	*Si un sac sous vide est percé ou si les cartons sont éventrés : retour de la marchandise et appel du fournisseur*
Rangement et propreté du camion	- Rangement rationnel: pas de carton, rien au sol, séparation des produits de nature différente (bacs plastiques, film). - Caisse du camion propre	*Si le rangement du camion n'est pas correct ou si la caisse du camion est sale, sans qu'il y ait préjudice pour la marchandise (cas des matières premières emballées) : appel du fournisseur* *Sinon : retour de la marchandise et appel du fournisseur*

Rappel : tout retour de marchandise doit faire l'objet d'une trace écrite (annotation du bon de livraison, fax au fournisseur)

ANNEXE 7

A titre d'exemple
Chaque colonne correspond aux critères choisis par l'établissement pour un enregistrement.

FICHE D'ENREGISTREMENT : ETAPE DE RECEPTION

Personne responsable du contrôle et de l'enregistrement :
En cas d'anomalies, prévenir .....

MOIS DE

Date	Fournisseur	Produits	Aspect des produits (1) Intégrité des conditionnements et emballages (1) Présence de la marque d'identification (1)	Conditions de livraison : propreté et attitude du livreur (1)	Température du produit	DLC (2)	N° de lot (3)	Traçabilité des viandes bovines (1)	Remarques ou actions correctives

(1) par exemple : OK lorsque le contrôle montre un résultat satisfaisant - NS ou NC en cas de non-conformité. Le détail de la non-conformité est à détailler.
(2) Indiquer soit la DLC soit OK quand la DLC est satisfaisante.
(3) Reprendre le n°de lot

Pour toute anomalie, une trace écrite doit être conservée (case remarques, dos de la feuille, bon de livraison annoté)

Annexe 8 **Tableau de synthèse des principaux dangers biologiques identifiés**

Dangers	Origine	Aliments à risques	Symptômes	Incubation	Remarques
Salmonelles	• Intestins de l'Homme (porteurs sains) • Intestins des animaux • Sol • Eaux contaminées	• Volailles • Œufs • Produits laitiers • Viandes	• Fièvre, douleurs abdominales, diarrhées, vomissements • Taux de mortalité : 0.8%	8 à 48 heures	A l'origine de 70% des intoxications alimentaires en France
Listeria monocytogenes	• Sol • Eaux contaminées • Intestins des animaux	• Produits laitiers • Viandes crues • Produits carnés • Végétaux • Poissons • Crustacés • Plats préparés	• Atteintes du système nerveux central • Septicémie • Symptômes pseudo-grippal • Avortement • accouchement prématuré, mort in utero • létalité importante : 20 à 30 % des cas.	48 heures à 3 mois (en moyenne 1 mois).	Très surveillé. Peut se développer dans les frigos et chambres froides.
Staphylocoques pathogènes	Chez l'homme : • Nez, gorge, plaies infectées, panaris, angines, … • Porteurs sains	• Glaces • Crèmes • Salades composées • Restes réchauffés • Et tout aliment contaminé par l'homme	• Nausées, vomissements violents et répétés • Maux de tête • Diarrhées • Douleurs abdominales	30 minutes à 8 heures	• Seconde cause d'intoxication alimentaire en France • Ce germe produit une toxine
Bacillus cereus	• Sol • Intestins des animaux	• Plats à base de riz • Plats à base de pates • Plats préparés	• Diarrhées • Douleurs abdominales • (Fièvre) Ou • Nausées, vomissements • Diarrhées	8 à 16 heures ou 30 minutes à 6 heures	3eme cause de TIAC suspectée ou confirmée en France. Le matériel peut devenir un réservoir à Bacillus cereus.

Tableau de synthèse des principaux dangers biologiques identifiés

Dangers	Origine	Aliments à risques	Symptômes	Incubation	Remarques
Escherichia coli enterohémorragiques (notamment O157 :H7)	• Intestins de l'Homme et des animaux	• Viande hachée de bœuf crue ou mal cuite • Lait cru et produits au lait cru • Végétaux crus • Aliments contaminés par contamination croisée	• Maladie très grave notamment pour les personnes les plus fragiles (syndrome hémolytique et urémiques (SHU) chez les enfants • Crampes abdominales • Diarrhées pouvant évoluer vers des colites hémorragiques	• 3 à 8 jours	• Très surveillée par les pouvoirs publics.
Clostridium perfringens	• Sol • Poussières • Intestins de l'Homme et des animaux	• Aliments riches en protéines	• Coliques soudaines • Diarrhées	• 6 à 24 heures	• Bactérie sporulée qui produit une toxine dans les intestins des personnes ayant consommé un aliment contaminé.
Campylobacter	• Intestins des animaux	• Eau contaminées • Lait cru • Volailles insuffisamment cuites	• Diarrhées, maux de ventre • Selles sanguinolentes • Fièvre • (nausées et vomissements)	• 3 à 10 jours	•
Enterobacter	• Insectes • Intestins de l'Homme et des animaux	Produits laitiers	• Méningites • Septicémies • Séquelles neurologiques importantes	• 48 à 72 heures	• Résistant dans les produits secs.
Clostridium botulinum	• Sol • Sédiments marins	• Conserves • Sous vides • Charcuteries	• Paralysies oculaire • Sécheresse de la bouche • Troubles digestifs • Paralysie des membres et muscles respiratoires	• 1 à 10 jours	• Bactérie sporulée qui produit une toxine. • Peut entrainer la mort par insuffisance respiratoire
Pseudomonas	• Sol • Eaux contaminées	• Viandes	• Chez les personnes immunodéprimées : infection des voies aériennes ou septicémies.		• Témoin des conditions de conservation ou d'un défaut de conditionnement.

Tableau de synthèse des principaux dangers biologiques identifiés

Dangers	Origine	Aliments à risques	Symptômes	Incubation	Remarques
Anisakis spp., Pseudoterranova spp	• Crustacés, poissons ou céphalopodes de mer. *En moyenne, une dizaine de cas par an n'engageant pas le pronostic vital.*	• Poissons ou céphalopodes, crus, fumés, marinés ou salés.	• Ulcère, occlusion intestinale, phénomènes allergiques.		• Bonnes pratiques de fabrication (congélation, cuisson). • Respect de la réglementation par le fournisseur.
Virus de l'hépatite A	• Homme.	• Fruits et légumes crus, • coquillages bivalves, • charcuterie, • desserts et glaces, • plats préparés.	• Ictère (jaunisse), troubles digestifs, syndrome pseudogrippal. • Rare cas plus grave allant jusqu'au coma.		• Hygiène du personnel.
Virus de l'hépatite E	• Foie de porc et viande de sanglier.	• Foie et préparation à base de foie de porc cru ou peu cuit.	• Ictère (jaunisse), • Aanorexie • Syndrome pseudogrippal.	15 à 60 jours	• Hygiène du personnel. • Nettoyage / Désinfection du matériel. • Bonnes pratiques de fabrication • Cuisson à 71°C pendant 20 minutes.
Histamine	• Neuromédiateur synthétisé à partir de l'histidine. *Première cause de TIAC liée à la consommation de poisson. L'InVS indique une augmentation du nombre de foyers entre 2007 et 2009.*	• Poissons (thon), • fromages, • chocolat, • produits fermentés, • gibiers faisandés, • fruits et légumes, • crustacés, œuf.	• Relation dose / effet • Symptômes visuels • migraines, • palpitations cardiaques, étourdissements. • Syndromes gastroentériques		• Hygiène du personnel. • Respect de la chaine du froid.

ANNEXE 9

Exemple d'analyse des dangers

Rappel *: les Guides de Bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes de l'HACCP présentent également des analyses types pour chaque étape de fabrication*

Etape	***Danger, cause d'apparition et facteur de risque***	***Moyens de maîtrise***	***CCP/PM***
Réception *- des viandes en morceaux dans des sacs plastiques - des épices et assaisonnements en sachet, Décartonnage et contrôle visuel à réception*	*Contamination - initiale des viandes - initiale des épices et assaisonnements Multiplication des germes présents dans les viandes par une élévation de la température des produits au dessus de 10°C.*	*Contrôle visuel des viandes Enregistrement du contrôle. Contrôle visuel de l'intégralité des emballages et des dates des épices. Ne pas laisser les viandes en attente. Rangement immédiat en chambre froide.*	
Stockage *des viandes en chambre froide « matières premières » à 4°C, après les avoir transvasées dans des bacs plastique propres.*	*Contamination des viandes - par l'environnement/le milieu de la chambre froide - par les bacs - par les mains du personnel - par la méthode de rangement. Multiplication des germes des viandes due à une élévation de la température au dessus de 4°C.*	*Nettoyage et désinfection hebdomadaire de la chambre froide. Nettoyage et désinfection des bacs après chaque utilisation. Lavage des mains du personnel avant de transvaser les viandes. Séparation physique des produits de nature différente (bac différent filmé). Contrôle de la température de la chambre froide : visuel sur les écrans à affichage digital et enregistrement (relevé manuel tous les matins).*	
… / …			
Cuisson *des pâtés en four à …. pendant … jusqu'à … °C. Contrôle de la température à cœur à l'aide d'une sonde.*	*Survie des germes Contamination - par la sonde*	*Suivi de la cuisson sur l'écran à affichage du four (temps, température). Respect des barèmes établis. Enregistrement des paramètres de cuisson. Nettoyage et désinfection de la sonde avant/après chaque utilisation.*	***CCP***

Etape	***Danger, cause d'apparition et facteur de risque***	***Moyens de maîtrise***	***CCP/PM***
Refroidissement *des pâtés en cellule de refroidissement à …°C pendant … jusqu'à maximum 10°C à cœur.*	*Multiplication des germes présents par un abaissement trop lent (plus de 2h) de la température du pâté entre 63 et 10°C.* *Contamination* *-par l'intérieur de la cellule*	*Suivi du refroidissement (temps/température). Respect des barèmes établis.* *Enregistrement des paramètres de refroidissement.* *Nettoyage et désinfection de la cellule après utilisation.*	***CCP***
Stockage			***PM***
… / …			
Transport des produits finis dans des caisses isothermes dans un véhicule frigorifique jusqu'au client	*Contamination* *- par les caisses isothermes* *Multiplication des germes présents par une élévation de la température au dessus de 4°C.*	*Vérification de la protection des produits. Nettoyage et désinfection des caisses avant/après utilisation.* *Vérification de la température du camion frigorifique avant chargement.* *Enregistrement de la température.*	***PM***

.

ANNEXE 9bis

Exemple de plan de surveillance des points critiques
Cuisson – Refroidissement – Stérilisation

A ADAPTER SELON LES SPECIFICITES DE L'ETABLISSEMENT

Points critique	Limites critiques	Procédure de surveillance	Actions correctives	Documentation
CUISSON	*Conforme au barème validé*	*Pour chaque cuisson* *- programmation des enceintes de cuisson (temps ; température)* *- vérification visuelle des données indiquées sur les écrans à affichage des enceintes* *- vérification de la température à cœur en fin de cuisson* *- enregistrement des conditions de cuisson : temps, température à coeur* *Personne chargée de la vérification et de l'enregistrement :*	*- Température à cœur en fin de cuisson inférieure à celle souhaitée : poursuite de la cuisson jusqu'à la température voulue et circuit normal* *- Température à cœur supérieure à la température souhaitée: destruction du produit s'il ne présente pas des qualités organoleptiques satisfaisantes sinon circuit normal* *- Modification des paramètres de cuisson (taux de remplissage, température ou temps de cuisson …)* *- Intervention de la société de maintenance*	*Fiche de données cuisson (barèmes)* *Fiche d'enregistrement des conditions de cuisson, annotées des actions correctives* *Fiches d'intervention ou facture de la société de maintenance* *Résultats des analyses bactériologiques*
REFROIDIS-SEMENT	*Refroidissement jusqu'à 10°C* *- en moins de 2h pour les plats cuisinés (de 63 à 10°C)* *- dans un délai à définir pour les produits de charcuterie*	*Pour chaque refroidissement* *- programmation de la cellule (temps, température)* *- vérification visuelle des données indiquées sur les écrans à affichage de la cellule* *- vérification de la température à cœur en fin de refroidissement* *- enregistrement des conditions de refroidissement : temps, température à coeur* *Personne chargée de la vérification et de l'enregistrement :*	*- Température à cœur en fin de refroidissement inférieure à 10°C : circuit normal* *- Température à cœur supérieure à 10°C : poursuite du refroidissement jusqu'à 10°C* *- Modification des paramètres de refroidissement (taux de remplissage, volume des produits, …)* *- Intervention de la société de maintenance de la cellule*	*Fiche de données refroidissement (barèmes)* *Fiche d'enregistrement des conditions de refroidissement annotées des actions correctives* *Fiches d'intervention ou facture de la société de maintenance* *Résultats des analyses bactériologiques*

Points critique	Limites critiques	Procédure de surveillance	Actions correctives	Documentation
STERILISATION	*Barèmes fixés par l'entreprise*	***A chaque autoclave***		*Fiche de données récapitulatives des barèmes validés*
		- contrôle visuel au démarrage et pendant le cycle d'autoclavage : pression sur le manomètre, température de l'autoclave sur le thermomètre et sur les boîtiers de contrôle à affichage digital et sur le disque de l'autoclave	*Lors du contrôle visuel en cours de stérilisation : poursuite du traitement car l'autoclave ne peut pas être arrêté puis élimination du lot, appel de la maintenance pour intervention sur l'autoclave*	*Registre d'autoclave ou fiche d'enregistrement stérilisation, annotée des actions correctives*
		- enregistrement des conditions de stérilisation sur le disque : température de début de traitement, montée en température, durée du traitement, température de fin de traitement	*En fin de cycle d'autoclavage, à la lecture du disque :* *- si la montée en température est insuffisante : élimination du lot et appel de la maintenance pour intervention sur l'autoclave* *- si la température et/ou le temps de stérilisation est insuffisant : réalisation du test de stabilité* *si le résultat est satisfaisant, commercialisation en tant que semi-conserves à DLC raccourcie* *si le résultat d'étuvage n'est pas satisfaisant : destruction du lot*	*Fiche d'intervention de la société de maintenance* *Fiche de résultats des contrôles de stabilité*
	Stabilité des conserves à température ambiante en fin de traitement	*- réalisation de tests d'étuvage (7 jours à 37°C)*	*En fin du test d'étuvage : si bombage du couvercle ou manque d'herméticité au niveau de la fermeture : destruction du lot et identification du problème – révision du barème et changement des contenants et couvercles si le problème une seconde fois* *- intervention de la maintenance*	

ANNEXE 10

FICHE DE DONNEES : CUISSON ET REFROIDISSEMENT

Produit	Moyen de cuisson	Temps et Température de cuisson	Temp. à cœur en fin de cuisson	Mode de refroidis-sement	Temps de refroidis-sement	Temp. à cœur en fin de refroidis-sement

ANNEXE 11

FICHE D'ENREGISTREMENT : VERIFICATION DES BAREMES DE CUISSON REFROIDISSEMENT

Personne responsable de la vérification : ……..

		← CUISSON →						← REFROIDISSEMENT →		
Date	**Produit**	**Méthode de cuisson**	**Température et temps de cuisson (1)**	**Heure d'entrée**	**Heure de sortie**	**Critère visuel de fin de cuisson (2)**	**Température à cœur du produit en fin de cuisson**	**Heure d'entrée en cellule**	**Heure de sortie**	**Température en fin de refroidis-sement**

(1) Température et temps de cuisson selon le barème à appliquer

(2) Critère visuel de fin de cuisson : - pour les poissons : changement de la texture (texture souple = poisson cuit)

- pour les viandes cuites en sauteuse (volaille) : changement de la couleur (couleur dorée) et de la texture

- pour les produits de charcuterie pâtissière (quiche, pizza, feuilletés) : changement de la couleur

ANNEXE 12

FICHE D'ENREGISTREMENT : REGISTRE DE STERILISATION

Pour chaque autoclave :

- *soit compléter cette fiche*
- *soit réaliser une fiche de données des barèmes (produit, conditionnement, barèmes) et annoter le disque d'autoclave (nom du produit, quantité, n° de lot et date de fabrication) et tenir une fiche d'enregistrement des contrôles de sertis et de stabilité*

Date de fabrication ou n° de lot	Produit			Bocal ou boite		Barème prévu (Agrapher disque)			Contrôle de sertis des boites		Contrôle de stabilité (……..jours à …….°C)		
	Nom	Quantité	Poids	Référence du condition-nement	Référence du couvercle	Température		Temps	En début	En fin	Date entrée	Date sortie	Résultat
						Début	Fin		de sertissage				

ANNEXE 13

PROCEDURE DE TRACABILITE

Cette procédure type vise à décrire les éléments de traçabilité et leur articulation de façon à assurer un suivi des matières premières et des produits finis. Elle est à adapter selon les éléments spécifiques mis en place dans l'établissement.

A RECEPTION

- **Enregistrement de l'étape de réception : fiche spécifique ou annotation du bon de livraison** (date, nom du fournisseur, produit, aspect, température et n° de lot)
- **Stockage en chambre froide positive ou négative en respectant le principe du 1er entré, 1er sorti**, éventuellement en utilisant des codes couleur

EN COURS DE FABRICATION

- **Connaissance de la recette des produits : réalisation de fiche recette**
- **Conservation des étiquettes des produits reçus conditionnés sous vide et des produits surgelés le temps de leur utilisation et de leur mise en vente (7 jours)**
  - soit alternativement dans deux boites : semaine 1,3 / semaine 2,4
  - soit en agrafant l'étiquette dans un agenda à la date d'utilisation
  - soit sur une pique en laissant un espace entre deux jours ou deux semaines
- **Indication de la date de conditionnement sur les produits mis sous vide**
- **Indication de la date de congélation sur les produits congelés**
- **Conservation d'échantillons témoins des plats cuisinés destinés à la restauration collective** (conservation, en froid positif à 4°C, pendant 5 jours après la dernière présentation au consommateur)

- **Indication de la date de 1ère utilisation sur les œufs, seaux ou fûts de boyaux, sachets d'épices ou tenue d'un agenda spécifique**
- **Connaissance des produits fabriqués journellement** (émission de bons de fabrication, archivage des bons de commande, tenue d'un agenda de fabrication)
- **Tenue d'un registre de congélation simple** (produit, date de congélation, date de 1ère sortie, date de dernière sortie)

LORS DE LA VENTE

- **Pour les produits conditionnés : étiquetage complet** avec le nom du produit, la liste des ingrédients, n°de lot ou date de fabrication, DLC, température de conservation, nom et coordonnées de l'établissement et sa marque d'identification
- **Etablissement et conservation d'un bon de commande et d'une facture sur lesquels figurent le nom du client, les produits concernés et la date de livraison et éventuellement un n° de lot (date de fabrication)**

Procédure de rappel

➲ En cas de problème sur une matière première

- blocage des matières premières toujours en stock
- blocage des produits fabriqués toujours en stock
- rappel des produits fabriqués livrés à l'aide des bons de commandes

Attention ! Ceci peut éventuellement conduire au blocage plusieurs jours de fabrication

➲ En cas de problème sur un produit fini

- retrait des produits en vente
- rappel des produits livrés

ANNEXE 14

PROCEDURE DE TRACABILITE SPECIFIQUE
POUR LES ETABLISSEMENTS DE SALAISON ET CONSERVE

Cette procédure type vise à décrire les éléments de traçabilité et leur articulation de façon à assurer un suivi des matières premières et des produits finis. Elle est à adapter selon les éléments spécifiques mis en place dans l'établissement.

A RECEPTION

- **Enregistrement de l'étape de réception : fiche spécifique ou annotation du bon de livraison** (date, nom du fournisseur, produit, aspect, température et n° de lot)
  Conseil ! Etablir une commande de matières premières réservées à une fabrication de ces produits de salaison et conserves
- **Stockage en chambre froide positive ou négative en respectant le principe du 1er entré, 1er sorti**, éventuellement en utilisant des codes couleur

EN COURS DE FABRICATION

- **Connaissance de la recette des produits : réalisation de fiche recette**
- **Etablissement d'une date de référence qui doit suivre le produit pendant les phases de stockage :** date de poussage pour les saucissons, date de mise au sel pour les jambons, date de fabrication ou n° de lot pour les conserves
- **Pour les conserves : tenue du registre d'autoclavage** et éventuellement d'une fiche de suivi des expéditions

- **Indication de la date de 1ère utilisation sur les œufs, seaux ou fûts de boyaux, sachets d'épices ou tenue d'un agenda spécifique**
- **Etablissement et archivage d'une fiche de suivi de fabrication et d'expédition par lot de fabrication**

LORS DE LA VENTE

- **Pour les conserves et produits de salaison conditionnés : étiquetage complet** avec le nom du produit, la liste des ingrédients, n°de lot ou date de fabrication, DLC, température de conservation, nom et coordonnées de l'établissement et sa marque d'identification
- **Etablissement et conservation d'un bon de commande et d'une facture sur lesquels figurent le nom du client, les produits concernés et la date de livraison et un n° de lot (date de fabrication)**

Procédure de rappel

➲ En cas de problème sur une matière première

- blocage des matières premières toujours en stock
- blocage des produits fabriqués toujours en stock
- rappel des produits fabriqués livrés à l'aide des bons de commandes

➲ En cas de problème sur un produit fini

- retrait des produits en vente
- rappel des produits livrés

ANNEXE 15

FICHE DE SUIVI DE FABRICATION PAR LOT – SALAISON SECHE

Produit : ……
N° de lot : …… DLUO : ……

RECEPTION DES VIANDES DESTINEES A LA FABRICATION DES PRODUITS SECS

Personne ayant réalisé le contrôle : ……

Date de réception		
Fournisseur		
Viandes livrées		
Poids / nombre de pièces		
Aspect		
Température : objectif = 4°C maxi		
Acceptation / refus		

FABRICATION

Date de fabrication : ……
Epices/assaisonnements N° de lot : …… DLUO : ……
Boyaux : N° de lot : …… DLUO : ……

SALAGE DES JAMBONS

Date du 1er salage : ……
Date du dernier salage : ……

ETUVAGE DES SAUCISSONS / FUMAGE

Date d'étuvage / fumage : ……
Conditions d'étuvage / fumage : température : ……
hygrométrie : ……

SECHAGE

Date de mise en séchoir : ……
Nombre de pièces : ……
N° de lot : ……
Conditions de séchage : température : ……
hygrométrie : ……

VENTE

Date	Quantité	Client

ANNEXE 16

CONDUITE A TENIR POUR UNE ALERTE SUR UNE MATIERE PREMIERE

Etape 1 : Connaître la matière première incriminée
Les informations sont communiquées par les administrations de contrôle (Direction Départementale en charge de la Protection des Populations) ou les fournisseurs. Outre la dénomination du produit et le nom du fabricant, peuvent être donnés :

- **un numéro de lot** : les produits surgelés, les produits laitiers et œufs, les produits conditionnés sous vide ou sac de viande, les seaux et fûts de boyaux,
- les sachets d'épices et boites de conserve, …
- **une date d'abattage, un numéro de tuerie et le nom de l'éleveur :** les carcasses, demi-carcasses et quartier de viande sous signe de qualité
- **une date de livraison :** tous les produits et notamment les viandes de porc reçues en vrac

Etape 2 : Savoir si l'établissement est concerné et s'il possède de la matière première incriminée en stock
Des questions à se poser

❶ L'établissement est-il concerné ?
Est-ce que l'établissement se sert auprès de ce fournisseur ?
Si oui, est-ce que l'établissement a récemment acheté la matière première incriminée ?
↳ Rechercher à l'aide des bons de livraison ou factures des dates de réception possibles

❷ Si oui, l'établissement possède-t-il toujours de la matière première en stock ?
↳ Rechercher ces matières premières dans les chambres froides positives et négatives
↳ Isoler et retirer les lots incriminés

❸ Ces matières premières ont-elles déjà été utilisées en fabrication ?
Rechercher à partir de la date de réception, d'après
↳ l'organisation du travail et le planning type de fabrication
↳ les étiquettes des produits reçus conditionnés qui sont conservées
↳ le registre de fabrication (agenda ou fiches)
↳ éventuellement, les dates de 1ère utilisation mentionnées sur les cartons d'œufs, seaux de boyaux ou sachets d'épices
↳ le registre de congélation

Etape 3 : Retrouver les produits fabriqués à partir de cette matière première incriminée
Base de départ : jour de réception de la matière première

Lister les produits susceptibles d'être fabriqués avec la matière première
↳ l'organisation du travail et le planning type de fabrication
↳ le registre de fabrication (agenda ou fiches)
↳ d'après la liste des plats cuisinés du jour
↳ d'après les bons de commandes clients en cours

Rechercher les produits dans les différents lieux de stockage (chambres froides positives, négatives, séchoirs, réserves, …)

Rechercher les produits qui ont pu être vendus ou expédiés
↳ d'après les bons de commandes clients

Etape 4 : Regrouper et détruire les produits bloqués
Rassembler tous les produits concernés par le retrait
↳ en réalisant une recherche au sein de l'établissement
↳ en appelant les différents clients
↳ en réalisant une information en boutique

Stocker les produits de façon isolée des autres
↳ dans un conteneur fermé, identifié, à un emplacement réservé en chambre froide

Détruire les produits ou les faire enlever par une société spécialisée
Avant toute destruction, demander la démarche à réaliser auprès des services de contrôle.
Dans tous les cas, garder une trace écrite des produits détruits.

ANNEXE 16 bis

CONDUITE A TENIR POUR UNE ALERTE SUR UN PRODUIT FINI

Etape 1 : Identifier le produit incriminé et informer les services de contrôle
L'identification du produit doit être précise : nom, date de fabrication et éventuellement numéro de lot

Un produit « défectueux » est mis en évidence par de mauvais résultats d'analyses bactériologiques, à savoir la présence de :

- salmonelles (*Salmonella enterica*, *Typhi* et *Paratyphi*) quel que soit le nombre
- *Listeria monocytogenes* en cas de présence supérieure à plus de 100 par gramme dans les denrées prêtes à consommer de DLC inférieure ou égale à 5 jours
- *Listeria monocytogenes* en cas de présence dans les denrées prêtes à consommer de DLC supérieure à 5 jours

A noter : L'incident peut être dû au produit lui-même ou aux matières premières le composant. C'est pourquoi, les retraits et rappels doivent également concernés les produits fabriqués avec les mêmes matières premières que celle entrant dans la fabrication du produit incriminé.

Etape 2 : Connaître le circuit de distribution du produit

Le produit est-il vendu en boutique?

Si oui,

↳ **Retirer le produit de la vente**
↳ **Rechercher les produits identiques dans les chambres froides positives et négatives**
↳ **Informer les clients par un affichage**

Si non, à qui a-t-il été vendu ?

↳ **Rechercher tous les clients de ce produit** à l'aide des bons de commande clients (date de départ : date de fabrication)
↳ **Contacter les clients et leur demander de rapporter le produit ou le bloquer chez eux**

Etape 3 : Identifier et lister les matières premières et ingrédients entrant dans la composition du produit à l'aide de la fiche recette

Etape 4 : Savoir si l'établissement possède toujours les matières premières utilisées en fabrication

↳ **Rechercher les matières premières dans les chambres froides positives et négatives**
↳ **Isoler et retirer les matières premières du circuit de fabrication**
En cas de doute entre deux réceptions, prendre l'ensemble des deux en considération.

Les matières premières ont-elles déjà été utilisées en fabrication ?
Rechercher à partir de la date de réception, d'après
↳ l'organisation du travail et le planning type de fabrication
↳ les étiquettes des produits reçus conditionnés qui sont conservées
↳ le registre de fabrication (agenda ou fiches)
↳ éventuellement, les dates de 1ère utilisation mentionnées sur les cartons d'œufs, seaux de boyaux ou sachets d'épices
↳ d'après les bons de commandes clients en cours

Etape 5 : Retrouver les produits fabriqués à partir des matières premières incriminées
Base de départ : jour de réception de la matière première

Lister les produits susceptibles d'être fabriqués avec la matière première
↳ l'organisation du travail et le planning type de fabrication
↳ le registre de fabrication (agenda ou fiches)
↳ d'après la liste des plats cuisinés du jour
↳ d'après les bons de commandes clients en cours

Rechercher les produits dans les différents lieux de stockage (chambres froides positives, négatives, séchoirs, réserves, …)

Rechercher les produits qui ont pu être vendus ou expédiés
↳ d'après les bons de commandes clients

Etape 6 : Regrouper et détruire les produits bloqués
Rassembler tous les produits concernés par le retrait
↳ en réalisant une recherche au sein de l'établissement
↳ en appelant les différents clients
↳ en réalisant une information en boutique

Stocker les produits de façon isolée des autres
↳ dans un conteneur fermé, identifié, à un emplacement réservé en chambre froide

Détruire les produits ou les faire enlever par une société spécialisée
Avant toute destruction, demander la démarche à réaliser auprès des services de contrôle. Dans tous les cas, garder une trace écrite des produits détruits.

ANNEXE 17

INSTRUCTION : LES ECHANTILLONS TEMOINS

Lors de la fourniture de repas à des collectivités (cantines scolaires, crèches, centres aérés, maison de retraite, restaurant d'entreprise …), **la conservation d'échantillons ou de plats témoins est obligatoire**.

Comment faire ?

- Garder un échantillon de 100 grammes dans un récipient fermé
- Indiquer pour chaque échantillon, la date de fabrication, le nom du produit et le nom du client
- Conserver les échantillons, en chambre froide ou armoire frigorifique positif.
  Veiller à bien identifier la zone de stockage de ces produits.
- Chaque échantillon est à conserver pendant 5 jours après la date de dernière présentation au consommateur.

⇨ Si, après ce délai d'une semaine, aucune toxi infection n'a été déclarée, les échantillons peuvent être détruits.

⇨ Si, des incidents ont été signalés ou une toxi infection déclarée pendant la semaine de conservation,

- les services de la DDecPP et ARS sont informés
- les échantillons témoins sont prélevés par les services de contrôle et analysés par un laboratoire agréé pour les contrôles officiels.

ANNEXE 18

Fiche de transmission d'une alerte sanitaire (notification)

ANNEXE V : FICHE DE TRANSMISSION DE L'ALERTE

Émetteur : ▫ Fabricant ▫ Autre (préciser) :	**URGENT-ALERTE**	**Date :** **Destinataire :**

Émetteur	**Produit**	**Motif de la transmission et risque potentiel (*)**
Société : Nom de l'interlocuteur : Fonction : Téléphone : Portable : Télécopie : Mél :	Dénomination : N° agrément / identification : Marques commerciales : Responsable mise sur le marché : Code EAN : Format : Identification du lot : DLC / DLUO : Quantité : Fournisseur :	

(*) Si le motif de la transmission est un résultat d'analyse : fournir copie du rapport d'essai et indiquer si l'analyse a été faite sur un produit déconditionné et/ou manipulé ou non

Mesures : *(indiquer dans la case le code suivant : **1** pour mesures prises / **2** pour mesures envisagées / **3** pour mesures demandées)*

☐ Blocage temporaire du produit / ☐ Retrait / ☐ Rappel de produit (Communiqué de presse : ☐ affichage : ☐)

☐ Information du fournisseur / ☐ Information du fabricant

Autres mesures : *analyses sur le lot, sur d'autres lots, blocage d'autres lots.....*

.....

.....

Échantillon ayant fait l'objet de l'analyse conservé : Oui ☐ Non ☐ Sans objet ☐

Commentaires : .....

.....